

Trüffelkäse RISOTTO



 40 min.

 leicht

 4

Das brauchst Du:

200 g **TRÜFFEL-ERLEBNIS**, 1 EL **SENNEREIBUTTER**, 1 EL Olivenöl,
300 g Risottoreis, 125 ml Weißwein, 1 TL Dijon-Senf, 1 lt Gemüsebrühe,
2 Stangen Frühlingszwiebel, Salz, Pfeffer & Muskat zum Abschmecken
ggf. frischer Trüffel zum Garnieren on Top

So machst Du's:

Zuerst schneidest Du die Frühlingszwiebel in kleine Ringe und legst die grünen Enden zur Seite. Die Sennereibutter mit dem Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin leicht andünsten. Nun den Reis dazugeben und ca. 1 Minute rühren. Mit Weißwein ablöschen und den Senf dazugeben. Immeriterrühren bis der Reis den Wein aufgenommen hat.

Jetzt gießt Du nach und nach die heiße Gemüsebrühe in den Topf und rührst bei mittlerer Hitze immer weiter. Nach ca. 20 Minuten – sobald das Risotto bissfest ist – den geriebenen Trüffelkäse dazugeben und schmelzen lassen. Jetzt noch abschmecken und mit den grünen Frühlingszwiebelringen garnieren.

Genuss-Tipp:

... und wenn Du jetzt noch frischen Trüffel über das Käserisotto reibst! MMMMH! Schmeckt einfach herrlich und 100% nach Urlaub. Probier auch mal unsere 2 anderen Genuss-Erlebnisse für Dein Risotto aus: Pesto-Erlebnis oder Bärlauch-Erlebnis bringen ganz einfach und vor allem ganz köstlich Schwung ins Risotto.



Erlebnis Sennerei
Zillertal

WWW.ESZ.TIROL

