



Baby-Schafskäse-Risotto



Zutaten

- 50 gr Butter
- 1/2 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund frischer Thymian
- 400 g Arborio-Reis
- 150 ml Weißwein
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 200 gr Henri-Willig-Baby-Schafskäse
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Meersalz

Bereidungswijze

Die Hälfte der Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Thymian anbraten, bis die Zwiebel weich, aber nicht gefärbt ist. Dann fügen Sie den Reis hinzu und drehen Sie die Hitze hoch, bis der Reis fast zu braten beginnt. Nach etwa einer Minute ist der Reis ein wenig durchscheinend. Nun den Wein hinzugeben und weiter gut umrühren. Drehen Sie die Hitze herunter, damit die Mischung gerade noch weiterkocht. Fügen Sie einen Löffel Brühe hinzu und rühren Sie ständig um. Warten Sie jedes Mal, wenn die Brühe absorbiert ist, bevor Sie einen neuen Löffel hinzufügen.

Wenn die gesamte Brühe hinzugefügt wurde, rühren Sie weiter, bis der Reis weich ist, aber mit einem leichten Biss. Die Pfanne vom Herd nehmen und nun den Henri-Willig-Schafskäse hinzufügen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss fügen Sie die restliche Hälfte der Butter hinzu, um das Gericht köstlich cremig zu machen.

Vielen Dank: @frannfinn & @vitoriaccmarques, die dieses Gericht mit uns teilten.