



Risotto mit Käse



Zutaten

- 50 gr Butter
- 0.5 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Strauß frischer Thymian
- 400 gr Arborio-Reis
- 150 ml Weißwein
- 1000 Vegetarische Brühe
- 200 gr Henri Willig Baby Schafskäse
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Meersalz

Wir von Henri Willig lieben köstliche Gerichte, die den Käse auf die nächste Stufe heben. Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Baby-Schafskäse-Risotto, ein Geschmackserlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Dieses cremige Risotto zeichnet sich durch den einzigartigen Geschmack des Henri Willig Baby-Schafskäses aus. Die weiche Textur und der reiche Geschmack des Käses harmonieren perfekt mit dem Arborio-Reis und dem Weißwein. Ein Hauch von Thymian, Knoblauch und Zwiebeln verleiht diesem Gericht noch mehr Tiefe.

Vorbereitung

- 1: In einer mittelgroßen Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen.
- 2: Darin die Zwiebel, den Knoblauch und den Thymian anbraten, bis die Zwiebel weich ist, aber keine Farbe annimmt.
- 3: Dann den Reis hinzufügen und die Hitze erhöhen, bis der Reis fast zu kochen beginnt. Nach etwa einer Minute wird der Reis leicht glasig sein.
- 4: Nun den Wein dazugeben und gut umrühren.
- 5: Die Hitze herunterdrehen, so dass die Mischung gerade noch kocht. Jedes Mal einen Schöpflöffel Brühe hinzufügen und dabei ständig rühren. Jedes Mal warten, bis die Brühe aufgesogen ist, bevor ein weiterer Löffel hinzugefügt wird. Wenn die gesamte Brühe zugegeben wurde, weiterrühren, bis der Reis weich ist, aber noch einen leichten Biss hat.
- 6: Die Pfanne vom Herd nehmen und den Baby-Schafskäse von Henri Willig hinzufügen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

7: Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die restliche Hälfte der Butter hinzugeben, um das Gericht herrlich cremig zu machen.

Sind Sie bereit für ein Risotto mit Käse?

Unser Baby-Schafskäse-Risotto ist ein Muss für Käseliebhaber. Bestellen Sie die erforderlichen Zutaten in unserem Webshop und zaubern Sie dieses schmackhafte Hauptgericht. Lassen Sie den Käse in dem cremigen Reis schmelzen, fügen Sie eine Prise Salz und Pfeffer hinzu, um die perfekte Balance zu erreichen, und geben Sie zum Schluss ein Stück Butter für zusätzliche Cremigkeit hinzu. Vielen Dank an @frannfinn & @vitoriaccmmarques, die dieses köstliche Rezept mit uns geteilt haben! Genießen Sie es.
