

Nuss-Camembert-Risotto

Für 4 Personen

wenig HOLL-Rapsöl
2 Schalotten, fein gehackt
300 g Risotto Reis
2 ½ dl Weisswein
8 dl Gemüsebouillon, heiss

1 Zweiglein Rosmarin

100 g Haselnüsse, grob gehackt
3 Zweiglein Rosmarin, gehackt
1 EL Butter
50 g geriebener Sbrinz
Salz und Pfeffer
200 g Camembert

in einer Pfanne erhitzen
andämpfen
begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
dazu giessen, vollständig einkochen
unter häufigem Rühren nach und nach dazugeben,
sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit
bedeckt ist
begeben ca. 20 Minuten mitkochen bis der Reis
cremig und al dente ist.

alles unter den Risotto rühren
abschmecken
in feine Scheiben schneiden und auf dem Risotto
verteilen

Mit einem Frühlingssalat servieren

