

GRILLKÄSE MIT BÄRLAUCHRISOTTO

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Taste of the Alps Grillkäse Natur
- 200 g Risotto-Reis (Arborio)
- 1 Zwiebel, klein gehackt
- ¼ Liter Wein, weiß
- 1 Liter Hühnerbrühe, ruhig auch Instant
- 1 Tüte Safran
- 50 g Bärlauch (etwa eine Handvoll), gehexelt
- 3 EL Olivenöl
- 20 g Bergbauern Butter
- n. B. Almsenner Bergkäse, frisch gerieben

Zubereitung:

1. In einem Kochtopf die Zwiebel anschwitzen. Wenn sie glasig sind, den Reis kurz mit anschwitzen.
2. Ablöschen mit Weißwein und einrühren.
3. Wenn die Flüssigkeit weitgehend aufgesogen ist, etwas Brühe hinzugeben unditerrühren, bis sie ebenfalls aufgesogen ist. Solange fortführen, bis der Reis gar ist (cremig mit bissigem Kern).
4. Safran, Bergkäse, Bärlauch und Butter hinzugeben, einrühren und vom Herd nehmen.
5. Während das Risotto noch einzieht, die Grillkäsescheiben von beiden Seiten jeweils 3 Minuten in einer mit Öl benetzten Pfanne braten.
6. Grillkäse auf einem warm gestellten Teller platzieren und einen Schöpfer Risotto darüber geben. Mahlzeit!

Pinzgauer Geheimitipp: Noch etwas fein geriebenen Bergkäse über das Risotto streuen.



Vielen Dank an den
Küchenchef des
Seniorenhaus Schüttdorf
für die Rezeptidee und
das übersendete Foto!