

*Risotto mit
Kräuterpesto*

2 Schalotten, fein gewürfelt

1 Esslöffel Olivenöl

300 g Risotto Reis

2dl Weisswein

1 l Gemüsebouillon

150 g frische Kräuter (Bärlauch, Rucola, Petersilie, Basilikum)

6 EL Olivenöl

100 g Sbrinz, gerieben

1 Zitrone, Abrieb u. Saft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Butter

2 EL Mascarpone

½ TL Fleur de Sel

Schalotte in Olivenöl andünsten, Reis dazu geben und glasig dünsten.
Mit Weisswein ablöschen und einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazu geben
und unter gelegentlichem Rühren 20 Min. garen.

In der Zwischenzeit die Kräuter abbrausen, trocken schleudern und zerzupfen.
In einem hohen Gefäss mit Öl, Käse, Zitronensaft und Abrieb und Salz fein pürieren.

Butter und Mascarpone zum Risotto geben, abschmecken.

Anrichten mit einem Klacks glattgerührter Mascarpone und mit Pesto besprenkeln.

Mit wenig Sbrinz-Spähnen und Fleur de Sel bestreut servieren.