

Bärlauchrisotto mit Buurechäsli

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
350 g Risottoreis
7 dl heisse Bouillon
150 g Bärlauch
5 EL Rapsöl
0,5 dl Rahm
Salz, Pfeffer

4 Buurechäsli (kleine Tommes)
Rohrzucker, Pfeffer

Einige Blätter Bärlauch, zum Garnieren

Zwiebel in der Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten. Mit wenig Bouillon ablöschen, die heisse Bouillon nach und nach dazugeben. Bei kleiner Hitze 15 – 20 Minuten köcheln lassen und oft umrühren.

Bärlauch und Rapsöl pürieren unter den Risotto mischen, Rahm dazugeben, würzen.

Zucker und Pfeffer auf die Käse verteilen. Im oberen Teil des auf 200° vorgeheizten Ofens 5 Minuten backen.

Risotto auf Teller verteilen, Käse darauf anrichten, garnieren.

Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger, feingliedriger Weisswein aus dem Wallis oder vom Murtensee.

Aus unserem Sortiment:

**Heida du Valais, Réserve des Administrateurs
Vully Pinot Gris, Jean-Daniel Chervet**