



Vorspeise oder Hauptgang

Risotto Ticinese

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1/2 EL Butter
2,5-3 Tassen Reis
1 Tasse Milch
1 Tasse Weisswein (trocken)
1/2 l Bouillon
100 g Gorgonzola

Zubereitung

Butter, Zwiebel, Knoblauch

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken und in der Butter glasig dünsten.

Reis, Milch, Wein, Bouillon

Den Reis dazugeben und einige Minuten mitdünsten lassen. Dann mit der Milch ablöschen, aufkochen lassen und den Wein, sowie die Hälfte der heissen Bouillon dazugeben.

Alles 15 Minuten leise köcheln lassen, ab und zu umrühren und nach und nach den Rest Bouillon hinzugeben.

Gorgonzola

Zuletzt den Käse in kleine Stücke schneiden, hineingeben, zerlaufen lassen und servieren.