

# Bärlauchrisotto mit Ziegenkäse

## Zubereitung

1. Risotto: Zwiebel in der Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten. Mit wenig Bouillon ablöschen, heisse Bouillon nach und nach dazugeben. Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln, oft umrühren.
2. Bärlauch und Rapsöl pürieren, unter den Risotto mischen. Rahm dazugeben, würzen.
3. Zucker und Pfeffer auf die Käse verteilen. Im oberen Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 5 Minuten backen.
4. Risotto auf Teller verteilen, Käse darauf anrichten, garnieren.

## Zutaten für 8 Personen:

2 Zwiebel, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
700 g Risottoreis, z.B. Carnaroli  
1 1/2 l Bouillon, heiss  
200 g Bärlauch  
10 EL Rapsöl  
1 dl Rahm  
Salz, Pfeffer

Warmer Ziegenfrischkäse:  
2 Ziegenfrischkäse nature  
Rohzucker, Pfeffer

einige Bärlauch- oder Spinatblätter zum Garnieren