



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|---|
| 1 | Zwiebel groß |
| 3 EL | Olivenöl |
| 300 g | Risottoreis |
| 250 ml | Weißwein |
| 850 ml | Gemüsesuppe |
| 75 g | getrocknete Tomaten in Öl |
| 100 g | Mais |
| 100 g | Blattspinat frisch |
| 150 g | Premium Almfrisch Liptauer (entspricht 1 Pkg.) |
| 100 g | Cherrytomaten |
| etwas | Olivenöl |

Sommergemüse Risotto mit Liptauer

Frischkäse zählt zu den beliebtesten Brotaufstrichen, lässt sich aber auch kreativ zum Kochen und Backen einsetzen und kommt als Gemüse Risotto mit Liptauer auf den Teller: so schmeckt der Sommer!

Anleitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten.
2. Risottoreis hinzufügen, kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen.
3. Mit so viel heißer Gemüsesuppe aufgießen, dass der Reis bedeckt ist.
4. Die Gemüsesuppe unter Rühren auf mittlerer Hitze einköcheln lassen. Nach und nach Gemüsesuppe hinzufügen und einköcheln lassen, bis der Reis bissfest ist.
5. Getrocknete Tomaten hinzufügen.
6. Kurz vor Ende der Kochzeit Mais und Spinat in das Risotto rühren und mitköcheln lassen.
7. Zum Schluss den Frischkäse unterrühren und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Tomaten waschen, mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft für zehn Minuten garen, dann als Topping auf dem Risotto servieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at