



Bergkäse Risotto mit Pilzen

Zeit: 25 Minuten Schwierigkeit: einfach



Zutaten (für 2 Personen)

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 160 g Risottoreis
- 150 g Pilze
- 50 ml Weißwein, trocken
- 0,5 l heiße Gemüsebrühe
- 80 g [Alma Bergkäse](#)

- 30 g Butter
- Prise Salz
- Prise Pfeffer schwarz, a.d. Mühle

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Risottoreis dazugeben und glasig rösten.
2. Die geschnittenen Pilze zum Reis geben und kurz anschwitzen.
3. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.
4. Den Gemüsefond schöpferweise angießen, dass der Reis immer etwas bedeckt ist. Immer wieder rühren.
5. Butter und Alma Bergkäse gerieben einrühren, salzen, pfeffern und servieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!