



Emmerisotto mit Bärlauch

Zutaten für 4 Personen

- 150 g Bärlauch
- 80 g Zwiebeln
- 60 g Butter
- 200 g Emmerreis
- 40 ml Birnenmost
- 800 ml Gemüsebrühe
- 30 g Asmonte
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Bärlauch waschen und abtropfen lassen. Größere Blätter fein schneiden. Zwiebeln schälen und klein schneiden.
2. Zwiebeln und Bärlauch in 1/10 von der Butter anschwitzen.
3. Emmerreis einrühren, mit Wein ablöschen. Heiße Suppe unter Rühren nach und nach zugießen, Emmerreis bei milder Hitze bissfest köcheln (gesamt ca. 15 Minuten).
4. Käse und übrige Butter ins Risotto rühren. Risotto anrichten und mit den Bärlauch garnieren.

Mahlzeit wünscht

Küchen-Chef Alexander Staniczek