

Risotto mit Jersey Blue und Haselnüssen

- 1 Knoblauchzehe*
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter*
- 400 g Risottoreis
- 1 dl Weisswein*
- 1 l Gemüsebouillon
- 100 g Haselnüsse
- 150 g Jersey Blue*
- 5 EL Rahm*



In der Pfanne die Butter schmelzen, gehackte Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Reis beifügen und kurz mitrösten bis er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Bouillon dazu leeren und Risotto bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten bissfest garen, dabei immer wieder Bouillon unterrühren, sobald die Flüssigkeit fast eingekocht ist.

Inzwischen Haselnüsse in der Pfanne trocken rösten und grob hacken.

Jersey Blue in Stücke schneiden mit Rahm und Haselnüssen unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Neben dem Herd zwei Minuten ziehen lassen.

*Zutaten in der Milchhütte erhältlich.