

# Risotto mit Ziegenkäse

Bio Kochbox KW 17



# Risotto mit Ziegenkäse



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

150 g Risotto Reis  
1 Zwiebel  
600 ml Gemüsefond  
80 g Ziegenfrischkäse  
Petersilie

## Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer  
2 EL Butter

## Zubereitung:

Brühe erhitzen und warmhalten. Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Reis zugeben und kurz anschwitzen. Nach und nach Brühe einrühren (insgesamt ca. 20 Minuten). Wenn das Risotto cremig ist, Ziegenkäse einrühren. Petersilie waschen, trockenschütteln, hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.