

*Brenners
Bestes*



www.brenners-bestes.at

Dinkelreis Risotto mit Zucchini und Schafkäse

*Brenners
Bestes*

Zutaten für 4 Portionen

350g Brenners Bestes Dinkelreis
1 mittelgroße Zucchini
2 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebel
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
120 ml Weißwein
550 ml Gemüsesuppe
150 g Frischkäse
Abrieb einer Bio Zitrone
eine Handvoll frische Petersilie
50 g Parmesan
150 g Schafkäse
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Topping:

eine Handvoll Zuckererbsen
1-2 Blätter Mangold
einige Tomaten
ein paar Sonnenblumenkerne
1 TL Brenner Bester Honig
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer je nach Geschmack

Zubereitung:

1. Fürs Risotto die Zucchini klein würfelig schneiden. Knoblauch hacken, Zwiebel in Scheiben schneiden.
2. Butter und Olivenöl in einer Pfanne zerlassen, Knoblauch und Zwiebel anschwitzen. Zucchini zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Dinkelreis dazugeben.
3. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen. Mit der Gemüsesuppe nach und nach aufgießen und dann unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten köcheln lassen.
4. Sobald der Reis gar ist, Frischkäse, Zitronenabrieb, Parmesan und Schafkäse unterrühren.
5. Nochmal abschmecken und zuletzt die frisch gehackte Petersilie untermengen.
6. Fürs Topping die Zuckererbsen in etwas Olivenöl 2-3 Minuten anschwitzen. Mangold klein schneiden und mit den Tomaten dazugeben, kurz anschwitzen.
7. Sonnenblumenkerne mit in die Pfanne geben und mitrösten. Mit etwas Honig beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Nun auf dem Risotto hübsch anrichten.