

## SCHWARZWURZEL-RISOTTO

### ZUTATEN

*Für 4 Personen*

Risotto:

1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
Butter zum Dämpfen  
300 g Vollreis  
1 dl Weisswein  
ca. 8 dl Gemüsebouillon  
75 g Sbrinz, frisch gerieben  
2 EL Butter

Pfeffer aus der Mühle

Schwarzwurzeln:

250 g Schwarzwurzeln aus der Dose, abgetropft,  
schräg in feine Scheiben geschnitten  
Bratbutter oder Bratcrème  
Salz  
Pfeffer  
wenig Zitronenmelisse, fein geschnitten, ein Teil  
zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Für den Risotto Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andämpfen. Reis zugeben, mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen, einkochen lassen. Portionenweise Gemüsebouillon zugeben, unter häufigem Rühren 35-45 Minuten al dente kochen. Die Flüssigkeit ist fast vollständig eingekocht.

**2** Die Schwarzwurzeln in der Bratbutter anbraten, würzen.

**3** Sbrinz und Butter unter den Reis mischen, würzen. Risotto in vorgewärmte Teller geben, Schwarzwurzeln darüber verteilen, garnieren.