

Kartoffelraspel – Risotto mit Käse und Bärlauch.



Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 50 g Zwiebelwürfel, sehr fein geschnitten
- 500 g Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 50 g Butter,
- Ein Bund Bärlauch
- 100 g Allgäuer Emmentaler, gewürfelt
- 25 g Hartkäse, gerieben
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Kartoffeln schälen und mit der Vierkandreibe raspeln.

Die Zwiebelwürfel in einer großen Pfanne oder Topf mit zwei Esslöffeln Öl 1 Minute anrösten.

Die Kartoffelraspel zugeben und 1 Minute rührend braten.

Nun 100 ml Weißwein zugeben und 1 Minute kochen.

Jetzt nach und nach die Gemüsebrühe zugeben und rührend bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten bissfest kochen.

Fein geschnittenen Bärlauch zugeben und 1 Minute rührend mitkochen, dann den Topf beiseitestellen.

Kalte Butter zugeben und schmelzen.

Zuletzt den geriebenen Käse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Käsewürfeln und geschnittenem Bärlauch bestreuen.