

# Käse-Risotto



## Schlotziges Risotto

Endlich mal wieder ein Risotto. Ich hatte mir überlegt, es mit einem Camembert zuzubereiten.

Das Prinzip des Risottos besteht darin, portionsweise Flüssigkeit zum Reis zuzugeben und diese unter ständigem Rühren verkochen und vom Reis aufnehmen zu lassen.

Mein Rat: Einen Camembert mit hohem Fettgehalt verwenden und einem starken Reifegrad, damit er gut schmilzt.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhaftes, schlotziges Risotto.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 300 ml Gemüsefond

- trockener Weißwein
- 125 g Camembert
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Camembert in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Reis dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Portionsweise nacheinander 3–4 Male Fond dazugeben. Flüssigkeit unter hoher Temperatur unter ständigem Rühren jeweils vollständig verkochen und vom Reis aufnehmen lassen. Käse dazugeben, schmelzen und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto in einen tiefen Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.