



Sellerie-Risotto

(3 – 4 Personen)

- 500 g Sellerie*
- 2 Zwiebeln*
- Öl
- 300 g Risotto-Reis
- 2.5 dl Weisswein oder Apfelsaft*
- 9 dl Gemüsebouillon
- 50 g Butter
- Pfeffer
- 1 P. Burrata Piccola (4 Stk.) oder Mozzarella
- Baumnuss-Öl*

*im Hoflädeli erhältlich

Sellerie schälen und in Würfeli schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Sellerie andämpfen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist. Die Hälfte des Weins dazu giessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazu giessen und erneut vollständig einkochen.

Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Minuten köcheln bis der Reis cremig und al dente ist.

Butter unter den Risotto rühren, würzen, anrichten.

Vor dem Servieren den Käse aufschneiden, auf den Risotto-Teller legen und mit etwas Baumnuss-Öl übergiessen.