

Rys und Pohr

Zutaten

(für 4 Personen)

1 grosse Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
2 EL Butter
500 g Lauch
7,5 dl Bouillon
300 g Risottoreis (Baldo, Vialone nano oder Carnaroli)
100 g Urner Bergkäse oder Sbrinz, gerieben
30 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel hacken und in der Butter andünsten, den Knoblauch durchpressen und dazugeben. Den Lauch in 1 cm grosse Ringe schneiden, dazugeben und zwei Minuten mitdünsten.

Die heisse Bouillon dazugiessen und fünf Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Den Reis dazugeben, gut umrühren und zugedeckt ca. 15 Minuten auf kleinem Feuer garen. Den geriebenen Käse und die Butter unterheben und auf vorgewärmten Tellern servieren.
