

## Risotto mit Wirz und Fontina

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gequetscht
- 2-3 Zweiglein frischer Thymian
- 2 EL ganz klein gehackter Knollensellerie
- 50 g Butter
- 700 g Wirz, den Strunk weggeschnitten und in feine Streifen geschnitten
- 350 g Risottoreis (Carnaroli oder Arborio)
- ca. 1.5 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 120 g Fontina, in kleine Stücke geschnitten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g frisch geriebenen Parmesan

### Zubereitung:

Die Brühe leicht köcheln lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln und die Knoblauchzehe darin anschwitzen. Die Thymianzweiglein, den feingehackten Sellerie und eine Handvoll vom Wirz dazugeben und gut 5 Minuten andünsten.

Parallel dazu den Rest des in feine Streifen geschnittenen Wirz in Salzwasser kurz (3 - 5 Minuten) knapp weichkochen. Das Wasser abgiessen und den Wirz kurz beiseitestellen.

Den Reis zur Zwiebel-Knoblauch-Sellerie-Mischung geben und alles zusammen gut verrühren, bis die Reiskörner mit der Zwiebel-Butter überzogen sind.

Mit etwas heisser Brühe ablöschen und diese unter stetigem Rühren einkochen. Nach und nach immer wieder etwas Brühe zugeben und einkochen lassen. Erst dann wieder neue Brühe zugeben.

Nach knapp 15 Minuten den kleingewürfelten Fontina zum Risotto geben, umrühren und schmelzen lassen. Dann vorsichtig den Wirz unterheben und den Risotto mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit frisch geriebenem Parmesan oder Sbrinz servieren.