

# Mangoldrisotto

von ??

## Zutaten

Mangold (??g)

Risottoreis (??g)

Gemüse- oder Hühnerbrühe (??ml)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss, Kräuter

Weißwein

100g geriebenen kräftigen Bergkäse



**hier fehlt noch ein Bild**

## **Zubereitung**

1 Zwiebel feinschneiden, Knoblauchzehe zerdrücken, in Butter dünsten, die in Würfel geschnittenen Mangoldstiele dazugeben, salzen, nach 5 min. den Risottoreis dazu geben, etwas mitbraten lassen, dann mit Gemüse- oder Hühnerbrühe ablöschen, einen Schuss Weißwein. Immer wieder Brühe dazu, wenn die Flüssigkeit fast aufgesaugt ist. Nach ca. 20 min. ist der Reis gar. Frisch gemahlene Pfeffer und Muskatnuss, Kräuter und 100g geriebenen kräftigen Bergkäse unterrühren. Die Konsistenz vom Risotto sollte sämig sein, dazu kann nochmal Brühe oder Sahne zugefügt werden. Zügig servieren, sonst saugt der Reis wieder alles auf.