

# Alpkäse-Kräuterrisotto



## Zutaten für 4 Personen

- Verschiedene Kräuter nach Wahl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Risottoreis
- Ein guter Schuss Weisswein
- 1,2 l Gemüsebrühe
- Harter Alpkäse, gerieben
- 150 g Butter
- Kräutersalz, Pfeffer

## Zubereitung

Die Kräuter waschen, abpfeifen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebeln schälen und ebenso fein hacken.

Knoblauch und Zwiebeln in Butter anschwitzen, zwei Drittel der Kräuter dazugeben und aromatisieren lassen. Nun den Risottoreis zugeben und für wenige Minuten mitrösten, bis er glasig ist. Mit dem Weisswein ablöschen.

Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, nach und nach immer etwas Gemüsebrühe zugeben und unter ständigem Rühren alles während ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Das Risotto kann nun mit etwas Kräutersalz, Pfeffer und den restlichen Kräutern verfeinert werden. Den Alpkäse unterheben und verrühren, bis das Risotto eine feine sämige Konsistenz hat.

Etwas geraspelter Alpkäse und essbare Alpblüten runden das Gericht sowohl geschmacklich als auch visuell ab.