

Lauchrisotto mit Tomme im Baumnussmantel



Zubereitungszeit

40 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 930 kcal

Eiweiss: 36 g

Fett: 56 g

Kohlenhydrate: 71 g

Tipps zu diesem Rezept

- Risotto mit $\frac{3}{4}$ der Flüssigkeit vorkochen. Auf ein Blech streichen zum Auskühlen. Kurz vor dem Servieren mit restlicher Flüssigkeit fertig kochen.

Zutaten

| | |
|-------|-------------------|
| 200 g | Lauch |
| 2 EL | Butter |
| 1 dl | Wasser |
| 2 EL | Crème fraîche |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 350 g | Risottoreis |
| 9 dl | Gemüsebouillon |
| 100 g | Baumnüsse |
| 2 | Eier |
| 4 | Tommes à la crème |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

1. Lauch in feine Ringe schneiden. In der Hälfte der Butter andünsten. Mit Wasser ablöschen und ca. 5 Minuten weich dünsten. Crème fraîche dazugeben. Alles pürieren und beiseite stellen.
2. Knoblauch hacken. Mit dem Reis in der restlichen Butter andünsten. Bouillon nach und nach zufügen und Reis unter Rühren bei kleiner Hitze zu einem sämigen Risotto kochen.
3. Backofen auf 160 °C vorheizen. Baumnüsse nicht zu fein hacken. Eier verquirlen. Tommes zuerst im Ei, dann in den Baumnüssen wenden. Nüsse gut andrücken. Käse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Lauchcreme unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto mit dem Käse anrichten.