

PETERSILIEN-RISOTTO MIT FONDUTA**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
Aufwand: braucht etwas Zeit

Zutaten:

0,5 dl Weisswein
 1 EL Butter
 1 Schalotte
 2 Bund Petersilie
 400 g Carnaroli-Reis
 7-8 dl Hühnerbouillon
 Salz

Fonduta

1,5 dl Milch
 150 g Fontinakäse oder Tilsiter
 2 Eigelb
 20 g Butter
 Muskat
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Schalotte hacken, mit dem Reis in der Butter andünsten, bis der Reis glasig ist und leise knistert. Mit Wein ablöschen, Flüssigkeit einkochen lassen. 2 dl Bouillon dazugießen, einkochen lassen. Restliche Bouillon nach und nach dazugießen. Reis unter gelegentlichem Rühren zu einem sämigen Risotto kochen. Mit Salz würzen. Petersilie sehr fein hacken und begeben.

2 Für die Fonduta Käse würfeln. Mit der Milch in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Eigelb und Butter zugeben und die Sauce cremig rühren. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Zum Risotto servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 03/2007 auf Seite 27

Nährwerte

Kalorien: 2800 kj / 650 Kcal
Fett: 28 g





Eiweiss: 20 g
Kohlenhydrate: 84 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)
 [Einkaufszettel drucken](#)
 [Rezept drucken](#)
 [Rezept verschicken](#)