



EIERSCHWÄMMLI RISOTTO

ZUTATEN

- 50 g** Sbrienz in Stücken (2-3 cm)
- 50 g** Zwiebeln
- 100 g** Speckwürfel
- 10 g** Butter
- 300 g** Eierschwämmli
- 250 g** Risottoreis (15 Min. Garzeit z.B. Uncle Ben's)
- 120 g** Weisswein
- 500 g** Wasser
- 1 TL** Bouillonpaste
- 0.5 TL** Salz
Pfeffer
- 70 g** Crème fraîche

SALBEI-PINIENBUTTER

- 50 g** Pinienkerne
- 10 g** Salbei
- 70 g** Butter
Salz / Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Sbrienz in den Mixtopf geben und **10 Sek. / Stufe 10** zerkleinern, umfüllen
2. Salbeiblätter in ganz feine Streifen schneiden und beiseite stellen
3. Zwiebel halbieren und in den Mixtopf geben, **5 Sek. / Stufe 5** zerkleinern, mit Spatel nach unten schieben
4. Speckwürfel und Butter begeben und **3 Min. / 120° / Stufe 1 im Linkslauf** dünsten
5. Eierschwämmli und Reis begeben und **5 Min. / 120° / Rührstufe, im Linkslauf** dünsten
6. Wein zugeben und im Linkslauf, **ohne Messbecher 1 Min. / 100° / Rührstufe** ablöschen
7. Wasser, Bouillon, Salz Pfeffer zugeben, mit Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen. **Im Linkslauf 18 Min. / 100° / Rührstufe** garen
8. In der Zwischenzeit die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Bratpfanne goldbraun anrösten, danach Butter begeben und auf kleiner Hitze schmelzen. Am Schluss die Salbeistreifen und Gewürze begeben und kurze Zeit auf kleiner Feuer ziehen lassen
9. Nach Ablauf der Garzeit den Deckel vom Thermomix geschlossen lassen und **Risotto 1 Min. quellen** lassen
10. Anschliessend geriebenen Sbrienz und Crème fraîche begeben und mit Spatel vorsichtig unterheben, abschmecken
11. Den Risotto anrichten und mit Salbei-Pinienbutter garnieren