



## Risotto mit Käse



### Zutaten

- 50 gr Butter
- 0.5 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Strauß frischer Thymian
- 400 gr Arborio-Reis
- 150 ml Weißwein
- 1000 Vegetarische Brühe
- 200 gr Henri Willig Baby Schafskäse
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Meersalz

### Vorbereitung

In einer mittelgroßen Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen. Darin die Zwiebel, den Knoblauch und den Thymian anbraten, bis die Zwiebel weich ist, aber keine Farbe annimmt. Dann den Reis hinzufügen und die Hitze erhöhen, bis der Reis fast zu braten beginnt. Nach etwa einer Minute ist der Reis leicht glasig. Nun den Wein hinzugeben und weiter gut umrühren. Die Hitze herunterdrehen, so dass die Mischung gerade noch kocht. Jedes Mal einen Esslöffel Brühe hinzufügen und dabei ständig rühren. Jedes Mal warten, bis die Brühe aufgesogen ist, bevor ein weiterer Esslöffel hinzugegeben wird.

Wenn die gesamte Brühe zugegeben wurde,iterrühren, bis der Reis weich ist, aber noch einen leichten Biss hat. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Baby-Schafskäse von Henri Willig hinzufügen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss die restliche Hälfte der Butter hinzugeben, um das Gericht herrlich cremig zu machen.

Dank an: @frannfinn & @vitoriaccmarques, der dieses Gericht mit uns geteilt hat.