

KRÄUTERRISOTTO MIT MASCARPONE-GORGONZOLA

Zutaten (für 4 Personen)

1	kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
4-5	Salbeiblätter
1	grosser Rosmarinzweig
100g	Rucola oder frischer Spinat
30g	Butter
200g	Arborio- oder Vialone-Reis
1,5 dl	Weisswein
ca. 5 dl	Fleischbouillon
1 Bund	glattblättriger Peterli
120g	Mascarpone-Gorgonzola
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Parmesan

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Salbeiblätter und abgezapfte Rosmarinnadeln ebenfalls fein hacken. Den Rucola oder Spinat waschen und in Streifen schneiden.
2. Die Butter erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Salbei und Rosmarin unter Rühren andünsten. Den Reis dazugeben und andünsten, bis der Reis glasig ist. Mit dem Weisswein ablöschen. Den Rucola oder Spinat beifügen und alles unter Rühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
3. Die Hälfte der Bouillon beifügen und unter regelmässigem Rühren vollständig vom Reis aufnehmen lassen. Anschliessend die restliche Bouillon dazugliessen. So lange köcheln, bis das Risotto «al dente» ist (ca. 20 Minuten). Wichtig: Das Risotto soll noch etwas feucht sein, evtl. etwas Flüssigkeit nachgiessen.
4. Peterli fein hacken und mit dem Mascarpone-Gorgonzola unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben geriebenen Parmesan dazu servieren.

En Guete!