



GMUNDNER  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT  
SEIT 1492



## Bärlauchrisotto

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

### Zutaten:

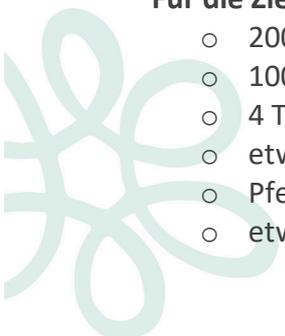
- 200 g Risottoreis, z.B. von Reishunger
- 2 Stangen Frühlingszwiebel
- 100 ml Weißwein
- ca. 500-800 ml Gemüsebrühe, heiß
- 1/2 Bund Bärlauch (ca. 40 g)
- eine kleine Handvoll frischer Blattspinat
- 100-150 g Erbsen, TK
- 150 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 EL Butter
- 2-3 EL Ricotta
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Für die Ziegenkäse-Taler:

- 200 g Ziegenkäse (ich nehme am liebsten die Rolle von President)
- 100 g Mandelblättchen
- 4 TL Honig
- etwas frischer Thymian
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Fleur de Sel

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at  
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





**GMUNDNER**  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT  
SEIT 1492



### Zubereitung:

- Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
- Jetzt immer nach und nach ein bisschen von der heißen Gemüsebrühe zugießen. Solange weitergaren und immer wieder mit Brühe aufgießen bis der Reis gar ist (der Reis sollte noch einen leichten Biss haben). Zwischendurch immer wieder umrühren. In den letzten 5 Minuten die Erbsen zugeben.
- Den Bärlauch und die Spinatblätter in grobe Streifen schneiden, mit 3-4 EL Olivenöl und 2-3 EL Wasser und etwas Salz pürieren.
- Zum Schluss den Ricotta, Parmesan, die Butter und den pürierten Bärlauch unters Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto soll schön cremig sein (nach Belieben noch etwas Brühe unterrühren).
- Die Mandelblättchen in 8 Kreisen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf die Mandeln geben. Mit je 1/2 TL Honig beträufeln. Mit Thymian, Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen.
- Im Ofen bei 180°C Heißluft 15 Minuten lang goldbraun backen.
- Risotto mit den Mandel-Ziegenkäse-Taler servieren.

