

Frischkäse-Risotto Provence

Risotto mit Käse, dazu frischer Tomatensalat

 35 min.

Zutaten für 4 Portionen:



1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
250 g Risotto Reis
1 Packung (150 g) Bresso Frischkäse mit Kräutern der Provence
700 ml warmes Wasser
600 g Tomaten (reife)
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Für das Risotto die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Reis zufügen, unter Rühren kurz mit den Zwiebeln dünsten lassen. Bresso Frischkäse mit Kräutern der Provence unterrühren, mit etwas Wasser auffüllen, zum Kochen bringen, bei geringer Wärmezufuhr quellen lassen. Nach und nach das gesamte Wasser zufügen und das Risotto in insgesamt ca. 20 Minuten (siehe Anweisung auf der Packung) fertig ausquellen lassen. Gelegentlich umrühren.

Für den Salat die Tomaten in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe schälen, beides in Würfel schneiden. Zitronensaft mit dem restlichen Olivenöl verrühren, Schalotte und Knoblauch zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße über die Tomaten geben und zu dem Risotto servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 1870 KJ / 430 Kcal
Eiweiß: 8 g
Fett: 20 g
Kohlenhydrate: 55 g