

# Krautstiel-Risotto



## Zutaten

Für 4 Personen

400 g Krautstiele  
1 Zwiebel mittel  
2 Knoblauchzehen  
1 Esslöffel Butter  
200 g Riso Nostrano Ticinese  
1 Esslöffel Tomatenpüree gehäuft  
1 dl Weisswein  
6 dl Gemüsebouillon oder  
Hühnerbouillon

Zum Fertigstellen:

50 g Tessiner Bergkäse oder Alpkäse  
50 g Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Blätter der Krautstiele zuerst in grobe Stücke teilen, dann in feine Streifen schneiden. Die Stiele in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die gewürfelten Stiele beifügen und zugedeckt 5 Minuten dünsten lassen.

Den Reis und das Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen.

Nun nach und nach die Bouillon dazugießen, dabei jede Portion unter häufigem Rühren vom Reis aufnehmen lassen; der Reis soll am Schluss weich, jedoch im Kern noch leicht bissfest und die Konsistenz des Risottos suppig sein. Wenn nötig noch etwas Flüssigkeit beifügen.

Während der Risotto kocht, den Käse entrinden und reiben.

Kurz vor Ende der Kochzeit die Krautstielblätter beifügen und 1 Minute mitkochen. Zum Fertigstellen die Butter und den Käse unter den Risotto ziehen und diesen mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.