



Schafskäse Risotto mit geschmolzenen Tomaten und Rucola

300g Risottoreis, 200ml trockener Weißwein, 2 klein gehackte Zwiebel, ca. 1 l Gemüsebrühe, 70g Butter, 250g Schafskäse, 15 Kirschtomaten, 1 Schalotte, 1 Bund Rucola, Olivenöl, Salz Pfeffer

Zwiebeln schälen und klein hacken. In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel 4 Min. darin weich anschwitzen lassen. Währenddessen die heiße Brühe bereit stellen. Nach den 4 Min. den Reis dazugeben und ca. 1 Min. glasig schwitzen, das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Das Risotto sollte dabei leise blubbern, also nicht auf voller Flamme kochen, sonst werden die Reiskörner außen zu schnell gar. Ist der Wein fast ganz eingesogen (es "steht" kein Wein mehr über der Reismenge) wird ein Suppenlöffel heiße Brühe dazugegeben und wieder weitergerührt, bis dieser eingesogen ist. Das Rühren nicht vergessen (erst dadurch wird das Risotto richtig cremig). Das Ganze ca. 15 - 20 Min. immer wieder wiederholen, dann probieren. Der Reis sollte noch ein ganz wenig Biss haben. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein hacken, die Tomaten waschen und halbieren. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Schalotte darin glasig dünsten, die Tomaten zugeben und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Falls nötig, noch etwas Brühe zum Reis hinzufügen und weiterrühren, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist.

Dann das Risotto vom Herd nehmen. Die Butter und den zerbröselten Schafskäse kräftig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto mit den Tomaten und Rucola servieren.