

# Risoni Risotto



12 Portionen



## ZUTATEN

---

- 500 g Risoni Pasta
- 2 Schalotten
- 1,2 Liter Gemüse- oder Wildbrühe
- 1 Zähe Knoblauch fein gerieben
- Chili, nach Geschmack
- 60 g Cranberries
- 100 g Würzigen Appenzeller (gerieben)
- 100 g kalte Butter
- Frischer Zitronentymian oder getrockneter
- Zitronensaft und Abrieb

## ZUBEREITUNG

---

1. Schäle und hacke die Schalotten fein. Erhitze etwas Öl oder Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze und brate die Schalotten darin glasig an.
  2. Gib den geriebenen Knoblauch und nach Geschmack etwas Chili & Thymian hinzu. Brate alles für etwa eine Minute an, bis der Knoblauch duftet.
  3. Füge die Risoni Pasta hinzu und rühre sie gut um, damit sie mit den Zutaten in der Pfanne vermischt wird.
  4. Gieße nach und nach die Gemüse- oder Wildbrühe in die Pfanne, etwa eine Kelle voll Brühe auf einmal. Rühre regelmäßig um und lass die Flüssigkeit von den Nudeln aufnehmen, bevor du die nächste Kelle Brühe hinzugibst. Wiederhole diesen Vorgang, bis die Nudeln al dente sind, was normalerweise etwa 5-7 Minuten dauert.
  5. gebe die getrockneten Cranberries wärend das Risotto siedet hinein und lasse Sie einfach mitkochen.
  6. Sobald die Nudeln al dente sind, rühre die eingeweichten Cranberries, den geriebenen würzigen Appenzeller und die kalte Butter in das Risotto ein. Mische alles gut, bis der Käse geschmolzen und die Butter geschmolzen und eingearbeitet ist.
  7. Schmecke das Risotto ab und füge bei Bedarf Salz und Pfeffer hinzu. Serviere es sofort, solange es noch schön cremig ist.
- Guten Appetit! Lass es mich wissen, wenn du noch weitere Fragen hast.

