

Risotto mit Weich-Käse oder Vegan (ohne Alkohol)

Vier Portionen / 40 Minuten

Oktober 2026 / Hans Ulrich Stalder / Visit www.quantophon.com

Zutaten

- ☐ Schalotte (ca. 80 g) und zwei Knoblauchzehen
- ☐ Wenig frische Petersilie zum garnieren
- ☐ 30 g Butter oder Butterersatz vegan
- ☐ 10 g Olivenöl
- ☐ 350 g Risottoreis (z.B. Carnaroli, Arborio)
- ☐ Ablöschflüssigkeit: 1 EL Condimento Bianco und 100 g Wasser
- ☐ 750 g Wasser
- ☐ 50 g Orangensaft
- ☐ 1½ gehäufter TL Gemüsebrühe
- ☐ 150 g Taleggio od. Vacherin mild, ohne Rinde, in kleine Würfel geschnitten
- ☐ Salz und Pfeffer aus der Mühle bereithalten



Zubereitung

1. 30 g Butter und 10 g Olivenöl in die Pfanne geben.
2. Schalotte und Knoblauchzehen klein zerhacken und in die Pfanne geben.
3. Alles bei 120°C, 3 Min. dünsten.
4. Reis dazugeben und 3 Min. bei 120°C mitdünsten - öfters umrühren.
5. Condimento-Wasser Gemisch zubereiten und das Reis damit ablöschen.
6. Wasser, Orangensaft und die Gemüsebouillon dazu geben und 18 Minuten bei 100°C kochen.
7. Den Risotto in der Pfanne noch 2 Minuten ungedeckt quellen lassen.
8. Den Risotto in eine vorgewärmte Servierschüssel umfüllen und die Käse-Würfelchen in das Risotto einrühren.
9. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, ggf. mit Petersilie garnieren. In vorgewärmten Tellern heiss servieren.

♥♥♥ En Guete ♥♥♥

Hinweise

Für 100 g Risottoreis brauchen Sie normalerweise 275 g Flüssigkeit. Wenn Sie dem Risotto noch weitere Zutaten beifügen, wie z.B. Pilze, ist die Wassermenge anzupassen.

Vegane Alternative zu Vacherin und Taleggio: „Taleggio auf Cashew-Basis“, „Mondarella - Soft Rouge“, „Rotschmiere von Bedda“ oder „New Roots hat La Raclette und Soft White“.