



## Hauptgang

# Morchelrisotto

### Zutaten

Für 4 Personen

200 g	Risottoreis
20 g	getrocknete Morcheln
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 dl	Weisswein
5 dl	Hühnerbouillon
150 g	Knoblauch-Kräuter-Cantadou
50 g	Sbrinz
wenig	frische Petersilie
wenig	Olivenöl

### Zubereitung

1. Morcheln vorgängig mindestens 1 Stunde im lauwarmen Wasser einlegen, abspülen und fein schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.
3. Petersilie waschen und fein hacken.
4. Risottoreis, Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten bis der Reis leicht bräunlich wird.
5. Mit Weisswein ablöschen, dann mit Hühnerbouillon auffüllen und Morcheln begeben. 20 bis 30 Minuten auf niedriger Stufe kochen lassen. Je nach Reis noch ein wenig Wasser dazugeben bis der Reis im Innersten noch leicht körnig ist.
6. Unter ständigem Rühren Cantadou und Sbrinz begeben, aufkochen, Petersilie daruntermischen und unverzüglich servieren.

