

Kartoffel-Lauch-Risotto

Für 4 Portionen



500 g Kartoffeln, mehlig, Typ C

Waschen, schälen, mit der Röstiraffel reiben.

200 g Lauch, gebleicht

Längs halbieren, waschen, in feine Scheiben schneiden.

5 dl Wasser

½ KL Salz

1 KL Gemüsebouillon

Aufkochen, die Kartoffeln und den Lauch begeben und während 15 – 20 Minuten kochen. Abtropfen, zurück in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze ausdampfen lassen.

60 g Mascarpone

20 g Butter

40 g geriebener Hartkäse

(z.B. Greyerzer AOP, Sbrinz AOP, Etivaz AOP)

Unter ständigem Rühren langsam begeben.

Salz, Pfeffer

Abschmecken.

Bemerkung:

Passt gut zu Fleisch oder Waadtländer Saucisson.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf www.grangeneuve.ch/weiterbildung/

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 97 – Februar 2020