



Sinnlicher als ein Kuss



Apfelrisotto mit Schinken Hauptspeise

Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

2 Äpfel, gewürfelt
Bratbutter oder Bratcrème
1 Schalotte, fein gehackt
300 g Risottoreis
1 dl Apfelwein oder Gemüsebouillon
7-8 dl Gemüsebouillon
50 g Sbrinz, frisch gerieben
Pfeffer aus der Mühle



Quelle: www.swissmilk.ch

Garnitur:

200 g Schinken, in Streifen geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
einige Salbeiblättchen

Zubereitung

1. Äpfel in Bratbutter kurz braten, herausnehmen. Schalotten in Bratbutter andämpfen. Reis zugeben, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein oder Bouillon ablöschen. Bouillon portionenweise dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen.
2. Sbrinz und Äpfel darunter mischen, kurz heiss werden lassen, würzen.
3. Für die Garnitur Schinken und Salbei in der heissen Bratbutter knusprig braten. Risotto in vorgewärmte Teller verteilen, garnieren.

www.goldkiss-apple.ch