

# Risotto mit Lauch und Speck von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 2.5 EL Öl                |  |
| 100 g Zwiebel            |  |
| 2.5 Stück Knoblauchzehen | Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beides im Öl andünsten.  |
| 500 g Risottoreis        | Risotto zugeben und mitdünsten.  |
| 3.75 dl Weisswein        |  |
| 8.75 dl Wasser           | Mit dem Weisswein und dem Wasser aufgiessen, aufkochen, bei schwacher Hitze al dente garen.  |
| 1.0 Stück Bouillonwürfel |  |
| 1.0 kg Lauch             | Lauch putzen und in Scheiben schneiden, im Öl knackig dünsten. Den Lauch zum Reis geben, kurz köcheln lassen, mit Bouillon und Pfeffer würzen. |
| 250 g Greyerzer          | Kurz vor dem Servieren Crème fraiche und geriebenen Greyerzer unterrühren.   |
| 250 g Crème fraiche      |  |