Risotto Rüebli Nuss von schiggy

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 dl Öl	erhitzen
900 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
650 g Rüebli	fein gerieben, mit Reis andünsten
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon bedeckt 20 Minuten köcheln lassen bis der Reis al dente ist
200 g Reibkäse	Frischkäse
175 g Haselnüsse gemahlen	Frischkäse und Nüsse darunterziehen. Abschmecken