

Risotto Rüebli Nuss von schiggy

Mengen für 12 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.2 dl Öl	erhitzen
1.08 kg Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
780 g Rüebli	fein gerieben, mit Reis andünsten
3 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon bedeckt 20 Minuten köcheln lassen bis der Reis al dente ist
240 g Reibkäse	Frischkäse
210 g Haselnüsse gemahlen	Frischkäse und Nüsse darunterziehen. Abschmecken