



Rezept

Risotto mit Kalettes und gebackenem Ricotta

Die Kalettes mit ihrem nussigem Geschmack machen Gross und Klein glücklich

30 Min

Aktive Zeit



31 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

GARNITUR

400 g Kalettes

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

500 g Ricotta

RISOTTO

1 kleine Zwiebel, gehackt

1 EL Butter

250g Risottoreis, z.B. Carnaroli

2dl trockener Weisswein

5-7dl Gemüsebouillon, heiss

50g Sbrinz AOP, gerieben

2EL Butter

1 Zitrone

Und so wird's gemacht

1 von 3

GARNITUR Kalettes mit Öl mischen, würzen, auf das vorbereitete Blech geben. Ricotta aus dem Becher nehmen, zu den Kalettes auf das Blech geben.

2 von 3

BACKEN In der Mitte des auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten rösten.

RISOTTO Zwiebel in der heißen Butter andämpfen. Reis dazugeben, andünsten, bis er glasig ist, mit Wein ablöschen, Flüssigkeit einköcheln. Nach und nach die Bouillon dazugeben, unter Rühren 18–20 Minuten weiterköcheln lassen, bis der Reis cremig ist, aber noch leicht Biss hat. Käse und Butter unterrühren. Risotto anrichten, Kalettes darüber verteilen, Ricotta dazugeben. Zitronenschale darüber reiben.