



**Kochen  
mit Globus**

**Saarländisches  
Risotto**




## Zutaten:

300 g Risotto Reis  
oder Rundkornreis (roh)  
2 kleine Zwiebeln  
100 g Schinkenwürfeln  
4 Karotten  
½ Stange Lauch  
300 g Lyoner  
Salz

Pfeffer aus der Mühle  
1 l Gemüsebrühe  
100 g Hirztaler Käse (frisch  
gerieben)  
gehackte Petersilie  
100 g Olivenöl  
50 g Butter

*Dazu passt: ein grüner Beilagensalat  
und ein Grauburgunder von der Saar*

 4 Personen

 55 Min.

 Schwierigkeitsgrad

 Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfel in Olivenöl mit Butter anschwitzen. Den Lauch kleinschneiden, die Karotten würfeln und dazugeben. Anschließend den Risotto Reis hinzufügen, kurz anschwitzen und mit 1 l Gemüsebrühe auffüllen. Ca. 15–20 Min. kochen lassen, damit der Reis noch kernig ist. Lyoner in kleine Stücke schneiden und für 2 Min. mit erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend mit dem frisch geriebenen Hirztaler Käse servieren und mit Petersilie bestreuen.

