

## Randenrisotto mit Ziegenfrischkäse

Rezept für 4 Personen

Menge:	Zutaten	Zubereitung:
200 g	Randen gekocht	schälen und in 5mm grosse Würfel schneiden, Anschnitte zur Seite legen
1/2	Zwiebel	schälen und hacken
3 dl	Gemüsebouillon	mit den Randenanschnitten mixen
2 EL 150 g 1 Zweig	Rapsöl Vialone-Reis Thymian	in einer Pfanne erhitzen, Reis und Thymian begeben und dünsten bis der Reis glasig wird, Zwiebeln begeben und 2min auf mittlerer Stufe weiter dünsten
1 dl	Weisswein	ablöschen und einkochen, Gemüsebouillon begeben und al dente sieden (ca. 20min)
		wenn der Reis noch nicht deinem Gusto entspricht, etwas mehr Gemüsebouillon begeben und weiter sieden
20 g	Butter	Randenwürfel und Butter unterheben, nochmals erhitzen und anrichten
100 g 1 Zweig	Ziegenfrischkäse Kerbel	auf Risotto verteilen garnieren