

Dinkel-Risotto mit Bündnerfleisch

für 4 Personen

Zutaten

250g	Bio-Dinkel-Risotto*
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	etwas Lauch und Sellerie, eventuell auch Bärlauch
1 EL	getrocknete Tomatenflocken*
1dl	Weisswein
4-5dl	Bouillon*
100g	Bündnerfleisch, klein geschnitten
	Reibkäse

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zusammen mit dem fein geschnittenen Gemüse und dem Bio-Dinkel-Risotto in etwas Öl oder Butter andünsten, Tomatenflocken dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, die Bouillon dazu geben und ca. 30 Min köcheln lassen.

Am Schluss das Bündnerfleisch und nach belieben Reibkäse dazu geben und servieren. Dazu passt Salat, im Frühling auch Spargeln.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: M. Bühler