



Zutaten

- 2 El natives Olivenöl extra
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 300 g Mittelkornreis, z. B. Arborio, Vialone
- 100 ml trockener Weisswein
- ca. 800 ml Gemüsebrühe
- 40 g Butter
- 100 g geriebener Sbrinz
- Salz, Pfeffer
- glattblättrige Petersilie für die Garnitur

Zubereitung

1. Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, abtropfen lassen.
2. Zwiebeln im Olivenöl bei schwacher Hitze andünsten, Reis zufügen und mitdünsten, bis er glasig ist. den Weisswein zufügen, vollständig einkochen lassen. Gemüsebrühe nach und nach zufügen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze al dente kochen, 20 Minuten. Butterstückchen und die Hälfte des Sbrinz unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie garnieren. Restlichen Sbrinz separat servieren.