



Zutaten

- Zutaten für 4 Personen:
- 300 g Risottoreis
- 1 El Olivenöl
- 1 dl Weisswein
- 6-7 dl Gemüsebouillon
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, mit Stängel
- 1/2 Salatgurke
- 250 g Frischlachsfilet
- 1 El Estragon, gezupft

Zubereitung

1. Olivenöl erhitzen, Reis dazugeben und kurz andünsten. Mit Weisswein und wenig heisser Bouillon ab-löschen. Die restliche Bouillon nach und nach dazugeben und gut -umrühren.
2. Nach 10 Minuten die in Streifen -geschnittene Frühlingszwiebel und die in Würfeli geschnittene Gurke-- -dazugeben.
3. Frischlachs in Würfel schneiden und kurz vor Ende der Kochzeit vorsichtig unter den Risotto geben. ---- Auf kleinem Feuer fertig garen.
4. Anrichten und mit Estragon überstreuen.

ca. 30 Minuten

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch