



## Zutaten

- 2 El Olivenöl extra nativ
- 2 Schalotten
- 240 g weisser Mittel- oder Rundkornreis (Risottoreis)
- 1 1/2 dl Weisswein
- 5-6 dl Geflügelbrühe
- 1 fester Kopfsalat
- 30 g Butter
- 3 El geriebener Sbrinz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100 g Sbrinz am Stück

## Zubereitung

1. Die äusseren Blätter beim Kopfsalat entfernen, restliche Blätter bis auf das Herz abbrechen und die Mittelrippen ausschneiden, Blätter in feine Streifen schneiden. Das Herz in die einzelnen Blätter zerpfücken. Vom Sbrinzstück mit einem Sparschäler Späne / Streifen abziehen.
2. Schalotten schälen, fein hacken, im Olivenöl andünsten, Reis zugeben und mitdünsten. Weisswein zugeben und offen bei schwacher Hitze einkochen lassen. Einen halben Liter Geflügelbrühe zugeben, aufkochen. Den Risotto auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt ausquellen lassen, 10 Minuten oder länger. Restliche Geflügelbrühe und den Kopfsalat unterrühren, erhitzen. Die Butter mit dem geriebenen Sbrinz unterrühren, mit dem Pfeffer abschmecken. Mit den Sbrinzspänen garnieren.

---

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)