



Risotto mit Lachs



 Arbeitszeit:

 Koch- & Backzeit: 30 Minuten



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 250g Risottoreis
- frische Salbeiblätter
- frischer Oregano
- 5 EL trockener Weißwein
- 150g Gorgonzola
- 500ml Hühnerbrühe
- 500g Lachsfilet
- Meersalz
- Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in etwas Olivenöl andünsten. Reis, Salbeiblättchen und etwas Oregano dazugeben und den Reis glasig dünsten, dann mit Weißwein ablöschen. Käse klein schneiden, etwa 1/3 davon unterrühren. Reis fertig garen (ca. 30 Minuten). Eventuell etwas Brühe nachgießen und umrühren.

Inzwischen das Lachsfilet waschen, trockentupfen und in schmale Stücke schneiden. Salzen, pfeffern, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Scharf anbraten. Restlichen Käse und Butter unter das Risotto mengen, mit dem Lachs sofort servieren.

