

Wirsing-Champignon-Risotto



1,5 l Gemüsebrühe	in einem Topf zum Kochen bringen und warmhalten.
80 g Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.
2 EL Butter	in einem Topf zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch darin für ca. 2 Minuten anschwitzen.
300 g Risottoreis	hinzufügen und für ca. 1 Minuten mitbraten. Mit
100 ml Weißwein	ablöschen und unter Rühren einkochen. Topfinhalt knapp mit Brühe bedecken und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen wurde. So oft wiederholen, bis die gesamte Brühe aufgebraucht und der Reis bissfest ist.
500 g Wirsing	putzen, vierteln, waschen, Strunk entfernen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.
250 g Champignons	säubern und in Scheiben schneiden.
½ Bund Thymian	waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
2 EL Butter	in einer großen Pfanne zerlassen, Wirsing und Champignons darin für ca. 10 Minuten anbraten. Mit
2 EL Zitronensaft	ablöschen, mit
Salz/Pfeffer	würzen und den Thymian unterheben.
150 g Bergkäse	ca. 0,5 - 1 cm groß würfeln und mit der Wirsing-Champignon-Mischung unter das Risotto heben. Mit
Salz/Pfeffer	abschmecken. Für ca. 5 Minuten im geschlossenen Topf auf ausgeschalteter Herdplatte ruhen lassen.