

# "Reste - Risotto"

Verwertung von Polette-Käse

ca. 70 gr. Reste - Käse → 10 sek / St. 10  
↳ umfüllen

1 Schalotte → 5 sek / St. 5

40 gr. Butter → 20 gr. Butter + Öl 3 min / 120 / St. 1

10 gr. Dmas Butteröl\* →

320 gr. Risotto Reis — dazu 3 min / 120 / St. 1 / U

50 gr. Wein oder Sekt (oder Apfelsaft) — 1 min / 100 / St. 1 / U

810 gr. Wasser } dazu + umrühren  
13 min / 100° / St. 1 / U

1 TL Gewürzpast } ca. 1 min quellen lassen

1 TL Knobisalz\* } Rest Butter + Käse unterheben (in separater Schüssel)