

*Spezielles Gericht für den Sommer*

## ***Dinkelrisotto mit Eierschwammerl, Bergkäse & Lammspeck***

### **Zutaten:**

- 200g Dinkelreis
- 300g Pfifferlinge
- 400 ml Gemüsefond
- 50 ml Weißwein
- 5 Stück Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzweige
- 4 Thymianzweige
- Liebstöckel
- 1 Bd. Schnittlauch
- 100 g Lammspeck
- 100 g Bergkäse
- Salz/ Pfeffer/ Muskat / Lorbeerblatt
- Olivenöl
- Butter

## Zubereitung

- Schalotten Würfel in Olivenöl mit gehacktem Rosmarin und Thymian und Knoblauch glasig schwitzen
- Reis dazu geben und anschwitzen
- Mit Weißwein ablöschen
- Den Weißwein einreduzieren, nach und nach mit Gemüsefond aufgießen
- Von Anfang an mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen Lorbeerblatt hinzufügen
- Ca. 20 Minuten kochen
- Nebenbei in einer Pfanne die Butter zerlassen und die geputzten Schwammerl mit Schalotten/ Kräutern Knoblauch anbraten
- Wenn der Reis weich gekocht ist die Hälfte des Bergkäse hineinreiben
- Beim Anrichten den Lammspeck und noch ein paar Käsehobel auf das Risotto streuen

*Gutes Gelingen &  
Guten Appetit!*