

## GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF WACHTELBOHNEN-RISOTTO

BOHNEN | REIS | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | VEGETARISCH



### Zutaten (Für 4 Personen)

100 g Müller's Mühle Wachtelbohnen  
200 g Müller's Mühle Risotto Reis  
1 Schalotte  
60 g Butter  
80 ml Weißwein  
ca. 400 ml heiße Gemüsebrühe  
250 g Ziegenkäse (Rolle)  
50 g geriebener Parmesan  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
40 ml Limettensaft  
1 TL Ajvar (scharf)  
100 g Rucola

### Produktempfehlungen



RISOTTOREIS



WACHTELBOHNEN

### Zubereitungen

Wachtelbohnen nach Packungsanweisung über Nacht einweichen, anschließend nach Packungsanweisung garen und abtropfen lassen. Schalotte abziehen, würfeln und in 1 EL Butter glasig dünsten. Reis zugeben, ebenfalls andünsten und mit Weißwein ablöschen. Unter Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei nach und nach Brühe angießen und Wachtelbohnen untermischen. Ziegenkäse in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, in eine kleine Auflaufform legen und im Backofen goldbraun gratinieren. Risotto mit restlicher Butter und Parmesan verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Limettensaft und Ajvar verrühren. Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Risotto in tiefe Teller geben, mit Rucola bestreuen, mit dem Dressing beträufeln und den Ziegenkäse darauf setzen.

Ziegenkäse mit Ahornsirup beträufeln und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (zzgl. Einweich- und Garzeit Hülsenfrüchte)