

## Monatshit zum Mai - Rezept:

# Luganighe à 150g/Stk CH 17.80/kg

## Keller's Rezeptdienst

Nr. 172	Mai	2017
Luganighe mit Safranrisotto		

### ZUTATEN für 4 Personen:

600g Luganighe

#### Risotto:

1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
Butter zum Dämpfen  
250g Mittelkornreis (Riso Nostrano Ticinese)  
1,5dl Weisswein oder Hühnerbouillon  
1 Briefchen Safran  
8 dl Hühnerbouillon, heiss  
50 g Sbrinz AOP, gerieben  
50 g Tessiner Bergkäse, gerieben  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Safranfäden zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

Luganighe in knapp siedendem Wasser 30-35 Minuten ziehen lassen.

Risotto:

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis dazugeben, mitdünsten.
2. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, vollständig einkochen. Safran beifügen. Bouillon portionenweise nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.
3. Käse daruntermischen, abschmecken.
4. Luganighe in Tranchen schneiden. Risotto in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, Luganighe darauflegen, garnieren.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!**