

BERGKÄSE-DINKELSOTTO

Schwierigkeit: einfach / ca. 40 Min. Arbeitszeit

Euch fehlen Ideen für das Essen? Zum Beispiel zu Ostern? Wie wäre es denn dann mit einem leckeren Bergkäse-Dinkelsotto? Das Rezept von Chefkoch Kristian Knölke vom [HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu](#), kombiniert mit seinen [Bärlauch-Landhändelpflanzerl mit Spargel](#) und [gebackenen Leinsamen-Wachtel-Eiern](#) ergeben das perfekte (Oster-)Festmahl!

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

300 gr ganzen Dinkelreis

2 Schalotten

ca. 1 l warme Gemüsebrühe

150 gr geriebenen, alten Bergkäse

100 gr Butter

Etwas Weißwein

Etwas Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Schalotten schälen und in feine Würfeln schneiden. Etwas Butter in einem Topf zerlassen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Dinkelreis hinzufügen und glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen. Etwas von der heißen Brühe hinzugießen, zum Kochen bringen und den Reis unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze etwa 20-30 Minuten mit Deckel quellen lassen, dabei nach und nach die Brühe hinzufügen. Geriebenen Bergkäse unter das Dinkelsotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anmerkung: Auf dem Bild sind zusätzlich das [Bärlauch-Landhändelpflanzerl mit Spargel](#) und die [gebackenen Leinsamen-Wachteleier](#) zu sehen. Zusammen ergeben die drei Rezepte ein Gericht.

