

# *Schafskäse und Risotto im Mangoldblatt*

## **Zutaten :**

- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 200 g Mangold
- 200 g Schafskäse
- 20g Butter
- 1 Schalotte
- 160 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Wasser
- 300 ml [Gemüsebrühe](#)
- 100 ml Schlagsahne
- 100g Butter
- Salz, Pfeffer

## **Zubereitung :**

Mangoldblätter und die Strünke getrennt in reichlich kochendem Wasser kurz blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Mangoldstrünke fein hacken. -Schalotten in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen.

Reis hinzugeben und immer wieder mit Brühe, Wasser und Weißwein angießen, bis der Reis gar und nur noch wenig Flüssigkeit daist.

Die geschlagene Sahne und die Butter hinzugeben, Schafskäse feinverteilen und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto in eine mit Mangoldblatt ausgelegte Suppenkelle füllen und die Blattränder darüber schlagen. So entstehen kleine Bälle. Rote Paprika-Stück mit einer gewürfelten Schalotte und etwas Öl anschwitzen. Mit Brühe und Sahne auffüllen und später pürieren und durch ein feines Sieb pressen.

Die gelbe Paprika würfeln und kurz in der Soße garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Teller geben und die Risotto-Bälle darauf verteilen.