# WILDSCHWEIN, ROTKOHL MIT GEMÜSERISOTTO UND GRUBENKÄSE

## Menù-Zutaten

20 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
20 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X
40 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P
40 g Riso precotto „disidratato“ (Reis, vorgegart und „getrocknet“) - RV0K

## Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
40 g Wasser
20 g Butter

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Zubereitung

Für 1 Person
Den Reis etwa 50 Minuten im Wasser quellen lassen. Er kann danach bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden. Den Reis für die Zubereitung des Risottos zusammen mit dem gewürfelten Gemüse und der „Grancrema“ mit Grubenkäse in ein Mikrowellengefäß geben. 2 Minuten erhitzen, dazwischen nach etwa einer Minute umrühren. Die Butter hinzufügen und 1 Minute ruhen lassen. Das Wildschwein 2 Minuten erhitzen. Das Risotto auf den Teller geben und das Wildschwein und den Rotkohl darauf anrichten. Mit einem Rosmarinzweig garnieren

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)