

# Cherrytomaten-Risotto mit Luganighe und Rucola-Salat mit sautierten Eierschwämmli



**Rezept für 4 Personen**

## Zubereitung

### **Zutaten Cherrytomaten-Risotto mit Luganighe**

1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
30 g Butter  
300 g Risottoreis  
1,5 dl Riesling  
1 L Gemüsefond, heiss  
200 g Cherrytomaten  
¼ Bund Thymian  
Etwas Olivenöl  
Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle  
20 g Butter  
30 g Sbrinz, gerieben  
4 Luganighe (ca. 600 g)  
Etwas Olivenöl oder Bratbutter

### **Zutaten Rucola-Salat mit sautierten Eierschwämmli**

100 g Rucola  
2 TL Honig  
2 EL Weisser Balsamico  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
200 g Eierschwämme, geputzt  
2 EL Butter  
2 Zweige Thymian  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
Etwas Zitronensaft

### **Zubereitung Cherrytomaten-Risotto mit Luganighe**

**Zubereitung Risotto:**

Die Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten, Reis zugeben und glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Den Risotto schrittweise mit Gemüsefond aufgiessen und häufig rühren. Die Tomaten waschen, halbieren und im Olivenöl 2 bis 3 Minuten mit abgezupften Thymianblättchen und einer Prise Zucker andünsten. Die Tomaten zum Risotto geben und kurz mitköcheln lassen. Zum Schluss Butter und Sbrinz unterheben und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zubereitung Luganighe:**

Die Luganighe rundum in der heissen Pfanne in etwas Bratbutter oder Olivenöl ca. 10 Minuten goldbraun braten und auf dem Risotto anrichten.

### **Zubereitung Rucola-Salat mit sautierten Eierschwämmli**

Den Rucola waschen und gut trockenschütteln. Für die Vinaigrette Honig, Balsamico und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze rüsten und in der heissen Butter mit Thymian und Knoblauch sautieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Den Rucola mit der Vinaigrette gut mischen und mit den Pilzen garnieren.