



## **Fregolarisotto**

Zutaten:

- 200g Fregola Sarda
- 20g Schalottenwürfel
- 200g Steinpilze, geputzt & in feine Würfel geschnitten (oder Pilze ihrer Wahl)
- 750ml heißer Geflügelfond
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- ½ Stk. Knoblauchzehe
- 30g Butter
- 80g geriebener Pecorino Sardo
- Sylter Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Schalottenwürfel und Fregola Sarda in Olivenöl unter ständigem Rühren glasig dünsten. Heißen Geflügelfond zugießen. Lorbeerblatt und Knoblauchzehe zufügen. Sobald das Fregola-Risotto „al dente“ ist, die Temperatur reduzieren und kalte Butter sowie Pecorino unter ständigem Rühren zufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zum Schluss die Steinpilzwürfel ( Pilzscheiben nach Belieben ) in Olivenöl und Butter sautieren und dem Risotto begeben. Mit gezupftem Thymian verfeinern, Sylter Meersalz und Pfeffer aus der Mühle verfeinern.