

A close-up photograph of a rustic, dark green ceramic bowl filled with risotto. The risotto is topped with crumbled Luganighe (a type of sausage), melted cheese, and fresh herbs. In the background, a small glass jar contains hazelnuts, and a wooden cutting board is visible.

## Risotto mit Lauch, Tessiner Luganighe und Rosmarin-Crumble, Haselnüssen und Käse

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Luganighe Ticinesi
- 400g Carnaroli-Reis
- n.b. Porree
- n.b. Glas Weiss- oder Rotwein
- 1200ml Gemüsebrühe
- 80g Butter
- 4 Rosmarinzweige
- 160g geriebener Parmesan-Käse
- 80g Haselnüsse ohne Schale
- n.b. Natives Olivenöl Extra
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

### Zubereitung

1. Den Porree waschen und in feine Scheiben schneiden.
2. Den Darm von der Tessiner Luganighe abziehen und die Grillwurst mit den Händen zerbröckeln.
3. Die Brühe erwärmen.
4. Die Nadeln eines Rosmarinzeigs fein hacken und mit der Hälfte des Parmesan-Käse vermischen; die Haselnüsse grob hacken.
5. 4 Esslöffel Oliven Öl in einem Topf mit dickem Boden erhitzen und die Tessiner Grillwurststücke für 3-4 Minuten anbraten, bis sie auf allen Seiten schön goldbraun und knusprig sind.
6. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.
7. Den Porree und einen Rosmarinzeig in den gleichen Topf geben und für ein paar Minuten leicht schmoren lassen.
8. Den Reis hinzugeben und rösten lassen; wenn er sehr heiss ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit

dem Wein ablöschen und, wenn der Wein verdampft ist, die Tessiner Grillwurststücke hinzugeben.

9. Mit einer Suppenkelle mit Brühe übergießen.

10. Für ca. 15 Minuten weiter kochen lassen, dabei nach und nach etwas Brühe hinzugeben und häufig umrühren.

11. Wenn der Reis bissfest ist, eine letzte Kelle Brühe hinzugeben, umrühren und den Topf vom Herd nehmen.

12. Die Butter und den übrigen Parmesan-Käse hinzugeben und das Risotto gut umrühren.

13. Das Risotto servieren und mit dem Käse-Crumble, den Haselnüssen und dem Rosmarin bestreuen.