Risotto verde mit Lammkoteletts

Zutaten:

3	Bundzwiebel mit dem Grün
1 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis (z. B. Carnaroli)
2 dl	Weisswein
8 dl	Gemüsebouillon, heiss
100 g	Rucola
100 g	Bündner Bergkäse
	Salz, Pfeffer
12	Lammkotellets
	Olivenöl zum Braten
¾ TL	Salz
	wenig Pfeffer

1. Schritt

Bundzwiebelgrün beiseite legen. **Zwiebeln** in Ringe schneiden, in warmen **Öl** andämpfen. **Reis** beigeben, unter rühren ca, 2 Min. dünsten, bis er glasig ist

2. Schritt

Wein dazugiesen, vollständig einkochen. **Bouillon** unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

3. Schritt

Rucola grob, Bundzwiebelgrün in Ringe schneiden, unter den Risotto mischen. **Käse** dazureiben, würzen. **Koteletts** portionenweise im heissen **Öl** beidseitig je Ca. 2 Min. braten, würzen, warm stellen.