



REZEPT

LAVENDELREIS



LAVANDULA
ANGUSTIFOLIA



ZUTATEN

- › 250 g Reis
- › 30 g Butter
- › 80 g frischer Schafkäse
- › 30 g Parmesan
- › 1 Zwiebel
- › Rosmarin
- › Biologische Lavendelblüte Angustifolia: 3-4 Ähre
- › 1 Liter Wasser
- › 1 Möhre
- › Salz
- › Pfeffer

ARBEITSZEIT (VORBEREITUNG)

Zeit (Vorbereitung): 35 Minuten

ZUBEREITUNG

Zuerst bereiten Sie die Lavendelbrühe vor: nehmen Sie einen Topf und geben Sie Wasser, halbe Zwiebel, Möhre und zwei Rosmarinzwige zu. Lassen Sie diese ca. 20 min kochen und dann vor dem Gebrauch filtern.

In einem anderen Topf schmelzen Sie die Butter, geben Sie die geschälte und klein geschnittene andere Hälfte der Zwiebel hinzu, dünsten Sie diese leicht an und geben Sie dann den Reis hinzu und würzen Sie alles mit Salz. Den Reis 1 Minute lang andünsten und dann nach und nach die gefilterte Brühe hinzugeben und umrühren bis der Reis weich gekocht ist.

Mischen Sie den Parmesan und den Schafkäse unter bis dieser geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Verteilen Sie dann den Reis auf den Tellern. Mit Lavendel garnieren und servieren.