Buntes Risotto mit Blumenkäse 8 Blumen und frische Jakobsmuschel mit Eigelb

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 200 g Blumenkäse 8 Blumen
- 400 g Risottoreis
- 2 Karotten
- ½ Paprika
- 100 g Lauch
- 2 EL Gemüsebrühe
- 8 Jakobsmuscheln
- 4 Eier
- Salz und Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Gemüse klein schneiden und mit dem Risotto in einem Topf anschwitzen.
2. Dann mit Wasser und der Gemüsebrühe aufgießen, bis alles leicht bedeckt ist.
3. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis das Risotto nur noch einen leichten Biss hat (ca. 15 min.) kurz vor Ende Blumenkäse 8 Blumen mit einrühren und schmelzen lassen.
4. Jakobsmuschel von beiden Seiten goldgelb anbraten und leicht würzen.
5. Aus den Eiern vorsichtig das Eigelb gewinnen und zum Gericht zugeben, es kann zusammen mit dem Risotto verzehrt werden.

? **Tipp:** Eine Version „von Land“ ist mit Hühnchen in Curry-Kokos-Soße möglich.