



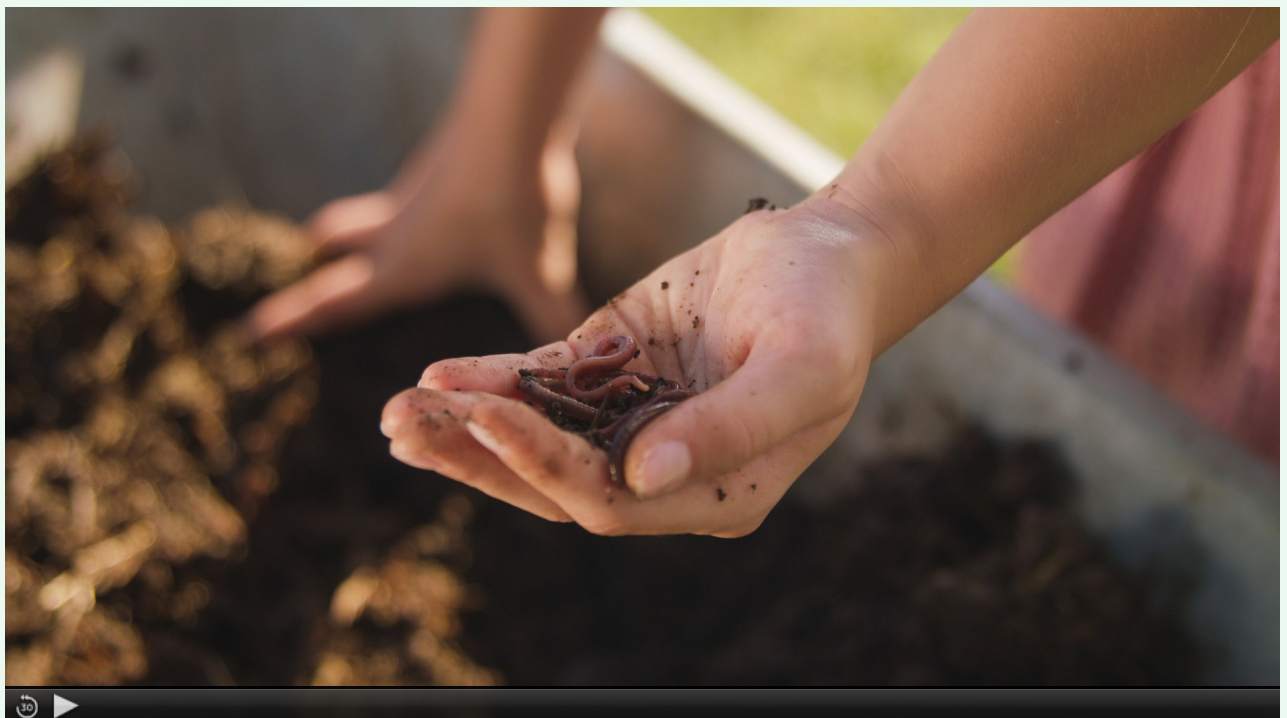
5. Etwa 250 ml Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen.
6. Nun den Risotto auf geringer Hitze unter gelegentlichen Rühren etwa 20 Minuten quellen lassen. Nach und nach, immer wenn nicht mehr genug Flüssigkeit vorhanden ist, die restliche Gemüsebrühe hinzufügen.
7. Wenn der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, den **ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse** und geriebenen **ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler** unterrühren, bis sich beides komplett aufgelöst hat und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?





Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

