

**Gerstotto mit Wirz und Käse**

(Zutaten für 4 Personen)

1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
Butter, zum Dünsten  
250 g Rollgerste  
300 g Wirz, fein geschnitten  
8 dl Gemüsebouillon  
2 dl Saucehalbrahm  
1 Orange, abgeriebene Schale  
3 EL Orangensaft  
Salz Pfeffer

Garnitur:

75 g geriebener Gruyère AOP  
½ Bund Peterli, fein gehackt  
Orangenzesten, nach Belieben

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Rollgerste kurz mitdünsten. Wirz mitdünsten, mit der Bouillon ablöschen. Zugedeckt 35-40 Minuten köcheln. Wenn nötig etwas Bouillon zugeben.

Kurz vor dem Servieren Saucehalbrahm, Orangenschale und -saft daruntermischen, würzen. In vorgewärmte Teller verteilen, garnieren.