

Risotto mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen



ZUTATEN

Anzahl 10 Personen

5-10 Schalotten, fein gewürfelt

750 g Risottoreis

5 EL Olivenöl

5 EL Butter

5 Schuss Weißwein

2.5 L heiße Gemüsebrühe

5 kleine reife Birne

500 g Gorgonzola

150 g gehackte Walnusskerne

10 EL fein gehackte glatte Petersilie

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Die Butter und das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel darin kurz andünsten, anschließend den Reis hinzufügen und rühren, bis alle Reiskörner mit Fett überzogen und schön glasig sind.

1. Reis und Schalotten mit dem Weißwein ablöschen, anschließend nach und nach die heiße Gemüsebrühe hinzufügen. Dabei immer wieder umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden kleben bleibt.

2. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Gorgonzola ebenfalls würfeln. Das Risotto hat insgesamt eine Garzeit von etwa 20 Minuten. Kurz vor Ende der Garzeit kommen Birne, Gorgonzola, Walnusskerne und die gehackte Petersilie zum Risotto geben.

3. Mit wenig Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Das Risotto vor dem Servieren bei geschlossenem Deckel für einige Minuten sitzen lassen.