Feigen-Risotto mit Gorgonzola

Die Kombination aus Feigen und Gorgonzola ist ein absoluter Hochgenuss. Kein Wunder, dass das Rezept für Feigen-Risotto mit Gorgonzola für viele eine Delikatesse ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

160 g	Risottoreis
60 g	Gorgonzola
2 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
50 ml	Weißwein
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Muskatnuss
400 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Schlagobers
2 Stk.	Feigen
1 EL	Pinienkerne
2 Blätter	Salbei

Zubereitung

1. Für das Feigen-Risotto mit Gorgonzola zunächst die Zwiebel schälen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Reis dazugeben und mit dünsten.

2. Mit Weißwein ablöschen und mit der Hälfte der Gemüsebrühe auffüllen. Lorbeerblatt und Muskatnuss hinzufügen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die restliche Brühe dazu gießen und weitere 10 Minuten garen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Fett!) anrösten. Feigen waschen

und achteln. Salbei waschen, trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden.

4. Lorbeerblatt aus dem Risotto nehmen. Schlagobers hineingießen und umrühren. Gorgonzola dazu bröckeln und rühren, bis er sich beginnt aufzulösen.

5. Zuletzt vorsichtig die Feigen unterheben. Risotto anrichten, mit Pinienkernen und Salbei bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Feigen-Risotto mit Gorgonzola schmeckt frischer Blattsalat, z.B. Vogerlsalat.