

Risotto mit Gorgonzola und Birne

Das Rezept für Risotto mit Gorgonzola und Birne findest du hier. Die Kombination aus der süßlichen Birne und dem cremigen Käse ist eine wahre Gaumenfreude.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

150 g	Risottoreis
2 Stk.	Schalotten (kleine)
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl extra vergine
1 Schuss	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe (heiß)
1 Stk.	Birne (kleine, reife)
100 g	Gorgonzola
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um ein **Risotto mit Gorgonzola und Birne** zuzubereiten, in einem Topf Butter und Olivenöl erhitzen. Die geschälten und klein zerhackten Schalotten darin glasig dünsten. Den Reis hinzufügen und rühren, bis die Reiskörner von der Fettmischung überzogen sind und einen verlockenden Glanz haben. Den Reis und die Schalotten mit Weißwein ablöschen. Nach und nach die heiße Gemüsebrühe hinzufügen, dabei ständig umrühren, um ein Ankleben am Topfboden zu verhindern.
2. Die Birne waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gorgonzola ebenfalls in Würfel schneiden. Gegen Ende der Garzeit, etwa nach 20 Minuten, Birnen und Gorgonzola in das Risotto geben. Mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Das Risotto vor dem Servieren einige Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen.

Tipp

Das servierte Risotto mit Gorgonzola und Birne mit gehackten Walnüssen und Petersilie bestreuen.