



Risotto mit Radicchio und Gorgonzola

2 Portionen

120 g Risotto
1 Schalotten
1/2 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 kl. Glas Apfelschorle
oder Weißwein
ca. 600 ml Gemüsebrühe
1 EL weißer Essig
etwas Thymian
etwas Rosmarin
etwas Petersilie
50 g Gorgonzola
1 EL Butter
1 Hand Walnüsse
nach Gusto Parmesan
Salz und Pfeffer

4 Portionen

240 g
2
1
2 EL
1 Glas
1,2 Liter
1 EL
etwas mehr
etwas mehr
etwas mehr
100 g
1 EL +
2 Hand voll

Zubereitung

Schalotten und Knoblauchzehe fein würfeln und in der Butter in einer großen Pfanne glasig anschwitzen, nicht bräunen. Dann den Reis zugeben und leicht anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. In der Folgezeit immer wieder heiße Brühe angießen, rühren und schwach köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und noch mal angießen.... Solange wiederholen, bis der Reis gar ist, aber noch Biss hat.

Währenddessen die Blätter vom Radicchio lösen und kurz in eine Schüssel mit lauwarmes Wasser mit einem Schuß Essig legen. So verlieren die Blätter ihre Bitterkeit. Herausnehmen und gut abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden. Kräuter ggf. hacken, Gorgonzola würfeln, Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Parmesan ggf. reiben.

Kurz vor Ende der Garzeit den Käse, die Kräutern, Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Pfeffer abschmecken, dann die Radicchioblätter und Walnusskerne unterrühren.

Das sollten Sie zuhause haben:
Salz und Pfeffer, Butter, Apfelschorle
oder Weißwein, Gemüsebrühe, Essig,
frische oder getrocknete Kräuter,
Parmesan

Tipp:
Weißwein wird zum Ablöschen
verwendet, wer keinen Alkohol
mag, kann auch lauwarmes Wasser
und etwas Apfel- oder Traubensaft
nehmen, wer will rührt zum Schluss
noch 1 EL Parmesan unter und spart
dafür das Salz ein.