



Risotto mit Gorgonzola

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

1,5 kg	Risottoreis	1 l	Weißwein
4 l	heiße Gemüsebrühe	6	Schalotten, fein gewürfelt
150 ml	Olivenöl	10 EL	Butter
10	kleine reife Birnen	1 kg	Gorgonzola
300 g	gehackte Walnusskerne		Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Butter in einem Topf erhitzen.
2. Schalottenwürfel darin kurz andünsten, anschließend Reis hinzufügen und rühren, bis alle Reiskörner mit Fett überzogen und schön glasig sind.
3. 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.
4. Birne waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gorgonzola ebenfalls würfeln. Risotto hat insgesamt eine Garzeit von etwa 20 Minuten.
5. Kurz vor Ende der Garzeit Birne, Gorgonzola, Walnusskerne und die gehackte Petersilie zum Risotto geben.
6. Mit wenig Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Risotto vor dem Servieren bei geschlossenem Deckel für einige Minuten ruhen lassen.