



Selbstgemachtes Risotto mit drei Käsesorten



Zutaten

Menge	
etwas	Butter
	frischer Thymian
150 g	Arborio-Reis
50 g	Taleggio
500 ml	Gemüsebrühe
1	Schalotte
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Knoblauchzehe
80 g	Parmesan
	Salz
50 g	Gorgonzola
100 g	roter Radicchio
2 EL	Olivenöl
2	Birnen (fest und zum Kochen geeignet)

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3218 kJ, 769 kcal, 82,1 g Kohlenhydrate, 29,8 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 72,7 mg Cholesterin, 6,19 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Bist du auch ein absoluter Fan der italienischen Küche? Dann musst du unbedingt unser Birnen-Risotto ausprobieren! Die Birnen schmecken super zu den drei Käsesorten Parmesan, Gorgonzola und Taleggio und machen das Risotto fruchtig und gleichzeitig lecker cremig. Überzeug dich einfach selbst, unser Birnen-Risotto ist super einfach gemacht und schmeckt dir garantiert! Wie es geht siehst du hier:

Step 1:

Zuerst kannst du den Knoblauch und die Schalotten schälen und fein würfeln. Danach die Blätter vom Thymian zupfen und die Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Gorgonzola und Taleggio würfeln und den Parmesan reiben. Dann kannst du den Radicchio waschen und in Streifen schneiden.

Step 2:

Nun den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Dann kannst du in einer Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch mit etwas Öl glasig anschwitzen. Etwa die Hälfte der Radicchio-Streifen hinzufügen und leicht andünsten. Dann den Reis dazugeben und kurz mit anrösten. Mit dem heißen Gemüsefond (etwas 2 Kellen) löschst du alles ab und rührst es unter. Danach bei Bedarf immer etwas von dem heißen Fond nachgießen, da der Reis feucht gehalten werden soll. Nach ca. 10 Minuten kannst du auch 2/3 der Birnenstücke untermengen.

Step 3:

Nach 8-10 Minuten reduzierst die Flüssigkeit im Reis und gibst den Taleggio und Gorgonzola dazu. Das Risotto immeriterrühren, damit der Käse schmelzen kann. Nun den Rest der Birnen und den Thymian untermischen. Jetzt nimmst du alles vom Herd und hebst die Butter, den Parmesan und die Radicchio-Streifen unter und lässt das Risotto für 2 Minuten ruhen.

Step 4:

Zum Schluss das Risotto auf Tellern verteilen, etwas pfeffern und mit den restlichen rohen Radicchio-Streifen dekorieren.