



Risotto mit Gorgonzola, Walnusskernen und Birne



DE-ÖKO-001



Lust auf CLASEN!

RISOTTO MIT GORGONZOLA, WALNUSKERNEN UND BIRNE

Zutaten für 2 Personen:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 EL Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- 160 g Risotto-Reis
- 150 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer
- 600 ml Gemüsebrühe, sehr heiß
- 75 g Gorgonzola
- 1 EL Zucker
- 1 Birne
- 1 EL Butter
- 30 g CLASEN BIO Walnusskerne
- 75 ml Wasser



Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, Sellerie waschen und alles in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem tiefen Topf erhitzen und die Gemüsewürfel darin bei schwacher bis mittlerer Hitze 5 Min. anschwitzen. Thymianblättchen von den Zweigen streifen und hinzufügen. Risotto-Reis in den Topf geben und unter Rühren anschwitzen bis die Körner durchsichtig sind.
2. Weißwein hinzufügen und vollständig verköcheln lassen. Die Gemüsebrühe kellenweise hinzufügen und bei schwacher Hitze einköcheln lassen. Immer sobald der Reis die Flüssigkeit absorbiert hat, erneut Brühe hinzufügen und dabei gelegentlich umrühren. Reis so in 20–25 Min. gar kochen. Topf vom Herd nehmen und den Gorgonzola hinzufügen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Frucht in schmale Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Birnenspalten darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten. Zucker und Wasser hinzufügen und 5 Min. einköcheln lassen.
4. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie duften. Zum Servieren das Risotto auf Teller portionieren, die Birnenspalten mit dem Sirup darauf verteilen und die warmen Walnusskerne darüber streuen.

Nährwerte pro Portion:

3499 kJ / 840 kcal, KH: 77 g, Fett: 45 g, EW: 18 g



vegetarisch

www.clasen-bio.de



40 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in ca. 40 Min.