

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Risotto mit Gorgonzola und Birnen



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Schalotten fein hacken
2. Petersilie fein schneiden
3. Birnen rüsten und in gleichmässige Würfel schneiden (ca. 1,5 cm)
4. Walnüsse in einer Bratpfanne leicht rösten, auskühlen lassen und grob hacken
5. Butter und Olivenöl in einem Topf schmelzen
6. Schalotten im Topf glasig dünsten
7. Risottoreis dazugeben und mitdünsten, bis er glasig ist
8. Mit Weisswein ablöschen und komplett einreduzieren
9. Mit Gemüsebouillon auffüllen und bei gelegentlichem Rühren Risotto garkochen
10. Für die letzten 3 Minuten die Birnenwürfel dazugeben und noch fertig garen
11. Dem Risotto Gorgonzola und Mascarpone dazugeben und

Zutaten

2	Schalotten
200 g	Risottoreis
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
100 g	Weisswein
600 g	Gemüsebouillon
2	Birnen
120 g	Gorgonzola
40 g	Mascarpone
40 g	Walnüsse
3 g	Petersilie
	Salz, Pfeffer

unter Rühren vermischen

- 12.** Mit Salz und Pfeffer Risotto abschmecken und in vier Teller anrichten
- 13.** Mit der geschnittenen Petersilie und gehackten Walnüssen garnieren und servieren