



Risotto mit Radicchio, Walnusskernen und Gorgonzola

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der fleischlose, italienische Klassiker, lecker wie eh und je

Zutaten

- 200 g Risottoreis oder Rundkornreis
- 500 ml Geflügelbrühe
- 50 ml trockener Weißwein
- 80 g Butter
- 40 g Walnusskerne
- 2 fein gewürfelte Schalotten
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- ½ Kopf Radicio
- 1 Schuß Essig
- 50 geriebener Parmesan
- 60 g Gorgonzola
- 1 Thymian und Rosmarinzweig, czupft, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten - und die Knoblauchwürfel zunächst in etwas Butter glasig anschwitzen, den Reis dazu geben, ein wenig mit angehen lassen.

Schritt2

Mit dem Weißwein zunächst ablöschen und soviel Hühnerbrühe aufgießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Unter häufigem Rühren so lange leise köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit nahezu aufgenommen hat. Erneut Brühe nachgießen, weiter garen bis der Risotto seine typisch „bissfeste - schlotzige“ Konsistenz erreicht hat.

Schritt3

Das kann, je nach Reissorte, 20 - 30 min. dauern.

Schritt4

In der Zwischenzeit:

Schritt5

Den Radicchio putzen, die Blätter ablösen und 20 min. in kaltes Wasser mit einem Schuß Essig legen. (So verlieren sie weitgehend ihren leicht bitteren Geschmack)

Schritt6

Gut abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Die Walnusskerne in einer Stielpfanne leicht anrösten, den Gorgonzola würfeln.

Schritt7

Den Radiciostreifen kurz vorher zum Risotto geben und mit dem Parmesan und Gorgonzola abschmecken, die restliche Butter unterheben.

Schritt8

Anrichtevorschlag.

Schritt9

In vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und die gerösteten Walnusskerne darüber geben.

Tags: herzhaft, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/risotto-mit-radicchiowalnusskernen-und-gorgonzola/>