

risotto con gorgonzola pere e noci
4 personen

320 g carnaroli reis
100 g gorgonzola piccante
1 zwiebel
40 g walnusskerne
2 birnen
50 g butter
1 tasse weisswein
100 g parmesan gerieben
gemüsebrühe so viel wie nötig

zubereitung:

walnusskerne grob hacken.
zwiebel in 30 gr. butter anbraten, den reis dazugeben, mit weisswein ablöschen und ziehen lassen - nach und nach bouillon dazugeben bis der reis gekocht ist (ca. 15 minuten).
birnen schälen, in würfel schneiden und purieren.
gorgonzola ebenfalls in würfel schneiden.
zum schluss gorgonzola, birnen, parmesan und wenig butter dem reis begeben.
anrichten, mit baumnüsse und birnenwürfel dekorieren.

cucine e ambienti

