Vegane Bratwürste mit Paprika-Pastasotto



Mit veganen Bratwürsten
Zutaten für 2 Personen:

Für die Bratwürste:

- 8 vegane Bratwürste (Sojaproteinbasis)
- Rapsöl

Für das Pastasotto:

- 150 g Kritharaki (griechischer Nudelreis)
- 1 Schalotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer

- 4 kleine, gelbe Paprikaschoten
- 500 ml Gemüsefond
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 50 ml Kokosnussmilch
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Schlotziges Pastasotto

Zubereitung:

Für das Pastasotto:

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Ingwer schälen und auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben. Paprikaschoten putzen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln andünsten. Ingwer ebenfalls hinzufügen und kurz mit andünsten. Nudelreis in den Topf dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Paprikawürfel hinzufügen und mit etwas Gemüsefond ablöschen. Nun nach und nach den Fond angießen und verkochen lassen, dabei immer gut rühren. Nach 12 Minuten sind die Nudeln gar. Kokosnussmilch dazugeben, unterrühren und erhitzen. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Für die Bratwürste:

Parallel dazu eine große Portion Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste darin auf jeweils beiden Seiten 10 Minuten kross und knusprig braten.

Jeweils vier Bratwürste auf zwei Teller geben. Pastasotto dazu drapieren.

Servieren. Guten Appetit!

Rote-Beete-Risotto



Mit würzigem und erdigem Geschmack
Sie essen gern Risotto? So richtig schlotzig und würzig? Wenn Sie sich nach dem Grundrezept für Risotto richten, kann eigentlich nichts schief gehen.

Ich liste aber hier nochmal die Eckdaten auf:

- Sie brauchen Risottoreis, also Mittelkornreis.
- Ein Risotto benötigt 20 Minuten und bedeutet ständiges Rühren, bis die Hand abfällt.
- Und immer etwas heiße Flüssigkeit nachgießen.
- Ein gutes Risotto benötigt vor dem Servieren noch eine gute Portion Butter und geriebenen Parmigiano Reggiano.
- Und ein gutes Risotto darf nicht zu fest und nicht zu flüssig sein, es muss fließen und schlotzig sein.

Guten Appetit!

Für 2 Personen:

Für das Risotto:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 l Rote-Beete-Saft
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Butter
- Parmigiano Reggiano
- Sahne

Zubereitungszeit: 20 Min.



Mit etwas Sahne dekoriert
Risotto nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle Wein und Gemüsebrühe den Rote-Beete-Saft verwenden.

Gut mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Kurz vor Ende der Garzeit eine gute Portion Butter und viel geriebenen Parmigiano Reggiano unterrühren.

Risotto abschmecken.

Auf zwei Schalen verteilen. Ein wenig Sahne zum Garnieren darüber geben. Servieren.

Kürbisrisotto



Sämig und schlotzig
Sie wissen, wie man ein gutes Risotto zubereitet? Es gibt dabei ein paar sehr wichtige Regeln zu beachten. Schauen Sie einfach im Foodblog nach dem Grundrezept Risotto, dort werden Ihnen alle wichtigen Dinge genauestens erklärt.

Ich fasse aber zur Vorsicht nochmals die wesentlichsten zusammen: Risotto-, also Mittelkornreis verwenden. In mehreren Durchgängen den Reis garen. Dabei heiße Brühe schöpflöffelweise nachfüllen. Nicht zu flüssig, nicht zu fest. Sondern sämig und schlotzig. Immer ein gutes Stück Butter dazugeben. Und kleingeriebenen Käse (Parmigiano Reggiano, aber auch Gouda, Bergkäse, Emmentaler uw.).

Besonders die Regel, heiße Brühe zu verwenden, hat sich mir erst vor kurzem so richtig erschlossen. Der Grund ist aber einleuchtend und einfach zu erklären. Risottoreis wird nicht in einem Durchgang mit viel Wasser gegart. Sondern in mehreren Durchgängen, in denen immer etwa ein Schöpflöffel Brühe nachgefüllt wird. Ist diese Brühe kalt, senkt sich die Temperatur des Reises jedoch stark ab und der Garvorgang von kalt nach heiß beginnt von vorne. Deswegen die heiße Brühe. Nach dem Nachgießen köchelt der Reis sofort wieder auf konstanter Temperatur weiter.

Zum Garnieren bietet sich gerade bei einem Kürbisrisotto ein gutes, steirisches Kürbiskernöl zum Beträufeln an. Verwenden Sie auf alle Fälle ein Kürbiskernöl, das den Zusatz „g.g.A.“ trägt. Das bedeutet „geschützte geografische Angabe“. Trägt das Kürbiskernöl dieses Siegel, dann ist zumindest eine Produktionsstufe – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – in der Steiermark erfolgt. Und das Produkt ist somit von sehr guter Qualität.

Für 2 Personen:

- 200 g Risottoreis
- 1/4 Butternusskürbis
- 2 Lauchzwiebeln
- 3/4 l Gemüsebrühe
- schwarzer Pfeffer
- ein Stück Gouda
- ein Stück Butter

- Kürbiskernöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit steirischem Kürbiskernöl
Kürbis und Lauchzwiebeln putzen. Beim Kürbis das Kerngehäuse entfernen.

Kürbis in einer Küchenmaschine fein in eine Schalte reiben. Lauchzwiebeln quer in Ringe schneiden.

Risotto nach dem Grundrezept zubereiten.

3 Minuten vor Ende der Garzeit Kürbis und Lauchzwiebeln dazugeben und mitgaren.

Am Ende der Garzeit Käse und Butter unterheben und schmelzen.

Risotto abschmecken.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit einem guten steirischen Kürbiskernöl beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Mit Risotto gefüllte Paprika



Schlotzig, dieses Mal in der Paprikaschote

Für ein gutes Risotto braucht man nicht viel. Guten Risotto-Reis, also Mittelkornreis. Dann pro 125 g Reis etwa 500 ml Flüssigkeit, wahlweise für das erste Ablöschen einen trockenen Weißwein, dann aber Gemüsebrühe. Letztere am besten natürlich selbst zubereitet aus Gemüseabfällen, alternativ auch Gemüsebrühe aus Pulver oder Würfeln. Ein Risotto braucht etwa 20 Minuten Garzeit.

Und es muss schlotzig sein, darf also nicht zu flüssig sein,

und auch nicht zu kompakt.

Dazu braucht ein gutes Risotto am Schluss der Zubereitung eine große Portion Butter. Und dann noch viel frisch geriebenen Parmigiano Reggiano oder einen anderen Parmesankäse. Ein Risotto braucht man meistens dann nicht mehr würzen, die Brühe bringt genügend Würze mit. Und auch der Käse hilft da natürlich dabei.

Für die genaue Zubereitung verweise ich auf das Grundrezept für ein Risotto.

Für 2 Personen:

Für das Risotto:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 2 rote Paprika

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Min. | Garzeit 20 Min.



Leckeres, würziges, sämiges Risotto

Die Paprika vom Strunk befreien.

Dann mit einem großen Messer vorsichtig jeweils den Deckel entfernen, aber diesen aufbewahren.

Paprika innen von Kernen befreien.

Risotto nach dem Grundrezept zubereiten.

Parallel dazu Wasser in einem großen Topf erhitzen und Paprika und Deckel darin etwa 6 Minuten garen.

Paprika auf zwei Teller stellen.

Risotto in die beiden Paprika füllen.

Restliches Risotto auf die beiden Teller verteilen.

Deckel dekorativ auf die beiden Teller drapieren.

Servieren. Guten Appetit!

Leber-Risotto



Kein echtes Risotto …

Dieses Rezept habe ich aus einem dicken Kochbuch zu allen Varianten der Zubereitung von Gerichten aus allen möglichen Kategorien.

Aber dies ist kein Risotto. Ein Risotto wird aus Risotto-Reis zubereitet, also einem Mittelkornreis, der die Eigenart hat, dass er beim richtigen Zubereiten außen schön durchgegart ist, jedoch der Kern innen noch leicht knackig und bissfest ist.

Außerdem wird ein Risotto so zubereitet, dass man nacheinander in mehreren Durchgängen jeweils einen Schöpflöffel Gemüsebrühe zum Reis gibt und ihn so etwa 15–20 Minuten unter ständigem Rühren gart, bis auch alle Flüssigkeit aufgenommen wurde und das Risotto so richtig schlotzig ist.

Allerdings war in dem Rezept zu diesem Risotto aufgeführt, das Risotto mit einem Langkornreis zuzubereiten. Und die

Flüssigkeit wird auf ein Mal hinzugegeben und der Reis darin gegart. Also, kein Risotto.

Ich habe das Gericht aber dennoch nach dieser Anleitung zubereitet und anstelle des Langkornreises einfach Jasminreis verwendet.

Und eine Variation habe ich noch vorgenommen. Im originalen Rezept wird Chinakohl verwendet. Ich habe keinen Chinakohl vorrätig gehabt und habe stattdessen Wirsing verwendet.

Und, obwohl der Name des Gerichts nicht passt, muss ich sage, das Gericht schmeckt sehr gut.

Für 2 Personen

- 400 g Rinderleber (2 Scheiben)
- 2 EL Mehl
- 1 große Zwiebel
- 1 Tasse Jasminreis
- 8 Blätter Wirsing
- etwa 400 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Wirsing und Leber

Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin einige Minuten glasig dünsten.

Reis dazugeben und kurz mit anbraten.

Mit zwei Schöpflöffeln Brühe ablöschen.

Zugedeckt 10 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Wirsing hineingeben, alles vermischen und nochmals 5 Minuten garen.

Bei Bedarf noch etwas Brühe dazugeben.

Leber in kurze Streifen schneiden.

In eine Schale geben, mit dem Mehl bestäuben und gut vermischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Leber darin einige Minuten kross anbraten.

Risotto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Leber dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Champignons-Curry-Risotto



Leckeres, würziges und schlotziges Risotto

Dieses Gericht bereiten Sie einfach nach dem Grundrezept zu.

Ein gutes Risotto benötigt etwa 20 Minuten unter ständigem Rühren.

Es bietet sich an, das erste Ablöschen des im Öl angebratenen Risotto-Reises mit einem trockenen Weißwein durchzuführen. Ich verwende einen Chenin blanc aus Südafrika.

Dann verwendet man für das weitere Ablöschen einfach Gemüsefond.

Ein gutes Risotto darf nicht zu flüssig und nicht zu fest sein. Es muss schlotzig sein, also sämig.

Und in ein gutes Risotto gehört unbedingt auch frisch geriebener Käse, am besten Parmigiano Reggiano oder Grana Padano. Diesen gibt man am Ende des Garens zum Risotto und mischt ihn noch unter.

Wenn Sie mögen, können Sie auch noch ein Stück Butter dazugeben für mehr Schlotzigkeit.

Dieses Risotto variiert vom Grundrezept nur durch die zusätzlichen Zutaten Champignons und das Gewürz Curry.

Kürbis-Risotto



Lecker und würzig mit Kürbis

Da Kürbis in der Herbst-/Winterzeit immer saisonal vorhanden ist, veröffentliche ich hier ein Rezept für ein Risotto mit Kürbis.

Das Risotto mit dem Kürbis hat eine schöne, gelbe Farbe.

Und schmeckt köstlich.

Und das Risotto ist sehr einfach und schnell zubereitet.

Süßkartoffel-Risotto

Ein einfaches Risotto.

Verfeinert mit Süßkartoffel.

[amd-zlrecipe-recipe:1081]

Kürbis-Risotto

Ein schmackhaftes Risotto, das auf dem Grundrezept für Risotto basiert.

Ich gare den Reis in Gemüsefond. Und gebe erst kurz vor Ende der Garzeit feingeraspelten Hokkaido-Kürbis hinzu.

Der Kürbis gart im Risotto. Er darf auch gerne verkochen, er gibt dem Risotto auf alle Fälle Geschmack und eine schöne gelbe Farbe.

Ein gutes Risotto braucht 20 Minuten Kochzeit unter ständigem Rühren.

[amd-zlrecipe-recipe:961]

Champignon-Risotto

Ich gebe Ihnen den Rat mit auf den Weg: Seien Sie mutig! Und kreativ und kreieren Sie Ihre eigenen Gerichte. Einige werden gelingen und schmecken hervorragend. Andere wieder werden nicht so gut gelingen, schmecken vielleicht nicht gut und

werden daher eben nicht mehr zubereitet. Aber diejenigen, die gut gelingen, können sie dann in Ihren monatlichen Speiseplan mit aufnehmen.

Dieses Mal habe ich ein original italienisches Gericht zubereitet. Geplant waren eigentlich Steinpilze als Zutat, diese hatte ich allerdings nicht erhalten. Also habe ich einfach ein wenig kreiert und dafür Champignons verwendet. Es schmeckt hervorragend. Und ist sogar vegan. Wenn Sie auf den Parmesan verzichten. Anstelle Butter verwenden Sie eben Margarine.

Einige der italienischen Lebensmittel habe ich bei einem tollen Online-Shop im Internet bezogen, der erstklassige italienische Produkte anbietet. Ich habe neben dem Risotto-Reis noch andere, herrliche, italienische Produkte bezogen, darunter anderen Reis, Pasta, Olivenöl und erstklassischen Balsamico-Essig, nicht diese nicht zu empfehlende Balsamico-Creme, die mancherorts angeboten wird.

Ein Manko hat der Online-Shop aber doch. Er bietet auch Brühpulver und -würfel für die Zubereitung von Gerichten an. Zwar von einer vermutlich guten italienischen Marke. Aber das wäre dann in etwa so, wie wenn man mit den guten italienischen Produkten und Brühpulver oder-würfel von deutschen Herstellern wie Maggi oder Knorr ein leckeresGericht zubereiten will. Da sollte sich der Betreiber des Online-Shops doch noch einmal überlegen, diese Produkte aus dem Shop zu nehmen.

Alle anderen italienischen Produkte sind aber von allererster Qualität und sehr gut. Kein Wunder also, dass der Online-Shop das Motto hat: „Wir sind Italien!“ Das passt auf alle Fälle. Ich kann daher den Shop und deren Produkte sehr empfehlen.

Übrigens, auch die Weine sind hervorragend, auch wenn ich sie, da ich keinen Alkohol trinke, nicht trinke, sondern nur zum Kochen verwende. Aber was sagt ein schöner Köche-Spruch: „Verwende den Wein zum Kochen, den Du später auch beim Essen

zum Trinken zu den Gerichten servierst!“

Beim Risotto scheiden sich übrigens die Geister. Die einen sagen, es ist gute Handwerks-Arbeit, so dass man in mehreren Durchgängen jeweils Fond dazugibt und es unter ständigem, sicherlich 20-minütigem Rühen zubereitet. Andere wiederum sagen, es geht auch einfacher, gießen den Fond komplett beim ersten Mal hinzu und lassen das Risotto einfach bei geringer Temperatur ohne Rühren Garen.

Nun, ich ziehe erstere Methode vor.

Und siehe da, das Risotto gelingt hervorragend und ist herrlich schlotzig. Auch der anfangs hinzugegebene Wein ist beim Essen im Gericht noch zu schmecken. Und der selbst zubereitete Gemüsefond gibt seine eigene Würze an das Risotto ab.

Beachten Sie auch, ein Risotto muss schlotzig gelingen. Es darf nicht zu flüssig sein wie eine Reis-Suppe. Und nicht zu fest wie zum Beispiel eine Polenta.

Also alles im allem ein hervorragendes Risotto, das wieder zubereitet wird.

[amd-zlrecipe-recipe:819]

Risotto mit Shiitake und Petersilie

Ein Risotto muss schlotzig sein, es darf weder zu fest noch zu flüssig sein.

Der Mittelkornreis muss gut gegart sein, außen schön weich, innen mit einem noch festen Kern.

Deswegen bedeutet die Zubereitung eines Risotto auch immer Handarbeit von etwa 15 Minuten. Diese benötigt man, um den Risottoreis in mehreren Durchgängen bei ständigem Rühren zu garen, bis der letzte Rest von Flüssigkeit vom Reis aufgesogen bzw. die Flüssigkeit verkocht ist.

Für den Reis verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

Der Reis muss anschließend nicht mehr gewürzt werden, ich gebe nur für eine spezielle Note noch gemahlenen Kreuzkümmel unter.

Außerdem gebe ich in den Reis noch in Streifen geschnittene Shiitake hinzu.

Und ganz kurz vor dem Servieren mische ich grob zerkleinerte, glatte Petersilie unter.

[amd-zlrecipe-recipe:579]

Champignons-Basilikum-Risotto

Nach längerer Zeit mal wieder ein leckeres Risotto.

Das Kochen als Beruf wird ja meistens als Handwerk bezeichnet. Nun, dies ist in diesem Fall der Zubereitung eines Risottos durchaus richtig, denn es ist tatsächlich Handarbeit.

Ein Risotto dauert etwa 15 Minuten, und um es richtig zuzubereiten, sollte es tatsächlich so lange auf dem Herd mit dem Kochlöffel kräftig gerührt werden.

Zubereitet wird das Risotto mit selbst zubereitetem Gemüsefond, der nach und nach in mehreren Portionen zu dem

Risotto-Reis hinzugegeben wird. Dann wird, wie erwähnt, immer mit dem Kochlöffel kräftig gerührt. Und dann lässt man den Reis den Fond aufnehmen bzw. den Fond zum Teil auch verkochen.

Risotto wird mit einem speziellen Risotto-Reis zubereitet. Die ist ein Mittelkornreis, der die Besonderheit hat, dass das einzelne Reiskorn nach dem Garen außen schön weich ist, der Kern des Reiskorns jedoch noch bissfest.

Und ein Risotto darf weder zu flüssig noch zu fest sein, es muss richtig schön schlotzig sein.

Verfeinert habe ich das Risotto noch mit braunen Champignons, die ich in die Küchenmaschine gebe und zerkleinere. Und mit einem Topf Basilikum, bei dem ich die Blätter abzupfe, kleinwiege und kurz vor dem Servieren unter das Risotto mische.

Gewürzt wird das Risotto nicht, der Fond bringt genügend Würze mit sich.

[amd-zlrecipe-recipe:515][amd-zlrecipe-recipe:515]

Provençalisches Risotto

Ich bereite ein recht normales Risotto zu. Den Risotto-Reis lösche ich immer wieder mit Gemüse-Fond ab.

Ich variiere aber das Risotto, indem ich eine Art provençalisches Risotto zubereite. Ich gebe provençalische Kräuter wie Rosmarin, Salbei und Thymian dazu. Ich gebe die frischen Kräuter auch schon am Anfang der Zubereitung des Risotto dazu, damit der Risotto-Reis den Geschmack der Kräuter übernimmt.

Risotto bereitet man nicht mit dem normalen Langkornreis zu, den man für Gerichte mit Reis verwendet. Sondern mit Mittelkorn-Reis, einem speziellen Risotto-Reis. Der Mittelkorn-Reis hat den Vorteil, dass er nach dem Zubereiten des Risotto außen schön weich, aber der Kern eines Mittelkorn-Reises noch etwas bissfest ist.

Ein klassisches Risotto bereitet man zu, indem man den Risotto-Reis unter ständigem Rühren etwa 20 Minuten gar kocht. Dabei brät man den Reis zuerst in etwas Butter an, damit er Röststoffe bekommt. Und dann gibt man in mehreren Duchgängen jeweils portionsweise etwas Gemüsefond dazu. Dann lässt man den Fond verkochen bzw. vom Reis aufnehmen. Und gibt wieder eine Portion Fond dazu. Dies führt man so lange durch, bis der Riotto-Reis gar ist. Und ein Risotto muss natürlich vor allem sehr schlotzig gelingen.

Zum Verfeinern und für einen besseren Geschmack gebe ich vor dem Servieren noch frisch geriebenen Parmesan unter den Risotto-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:309]

Leberwurst-Risotto mit Petersilie

[Spider_Single_Video track="17″ theme_id="4″ priority="1″]

Ich bereite ein Risotto nach dem Grundrezept zu, das ich jedoch nicht würze.

Während der Zubereitung des Risotto brate ich nämlich

gleichzeitig in einer Pfanne ohne Fett eine Leberwurst, die ich zerkleinere. Sie wird mit dem Risotto vermischt und gibt ihm Würze.

Für etwas Farbe gebe ich noch feingehackte Petersilie hinzu.

Mein Rat: Im Rezept-Video erläutere ich die drei Regeln zum Zubereiten eines Risotto: Art des Risotto-Reises, Zubereitungsart, Servierweise.

[amd-zlrecipe-recipe:28]

Bratwurst-Risotto



Sehr lecker

Ich bin auf ungewohntem Wege zu einer Dose Bratwurst gekommen. Die Bratwurst schmeckt sicherlich sehr gut auf einigen Schnitten Brot. Aber ich bereite einmal etwas ungewöhnliches damit zu: ein Bratwurst-Risotto.

Ich bereite ein normales Risotto zu. Die Bratwurst gebe ich in eine Pfanne, zerkleinere sie dort und brate sie in Butter an. Zum Ende vermische ich das Risotto mit der Bratwurst, würze es noch etwas und mische Schnittlauch unter.

Ein Risotto soll nicht flüssig und nicht trocken sein, sondern cremig-schlotzig.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Risottoreis
- 400 g Bratwurst (Dose)
- trockener Weißwein
- 800 ml Gemüsefond
- Salz
- Schnittlauch
- Butter

Zubereitungszeit: 20–30 Min.

Schnittlauch kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Reis darin andünsten. Mit einem großen Schuss Wein anlöschen und diesen verkochen bzw. vom Reis aufnehmen lassen. In 2–3 Durchgängen jeweils eine Portion des Fond dazugeben und unter Rühren die Flüssigkeit vom Reis aufnehmen bzw. sie verkochen lassen. Der Reis soll außen weich, aber innen bissfest sein.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Bratwurst dazugeben. Mit dem Kochlöffel krümelig zerteilen und einige Minuten kräftig anbraten.

Bratwurst zum Risotto geben und gut vermischen. Schnittlauch ebenfalls hinzugeben und gut vermischen. Salzen und abschmecken.

Risotto in zwei tiefe Nudelteller geben und servieren.

Gorgonzola-Honig-Orange-Risotto



Erinnert an Reisbrei – schmeckt aber schlotzig

Gorgonzola ist ein sehr feiner Käse. Er schmeckt zu oder auf dem Brot. Und man kann auch eine feine Pasta-Sauce zu Pasta daraus zubereiten.

Er eignet sich aber auch geschmolzen in Risotto. Und als

Widerpart zu dem kräftigen Gorgonzola-Geschmack dienen hierbei Honig als Süße und Orangenstücke mit fruchtig-süßem Aroma.

Einfach nach dem Garen des Risotto-Reises Gorgonzola in Stücke zerkleinert im Reis schmelzen, Honig und Orangenstücke dazugeben, alles vermischen und abschmecken.

Der Gorgonzola macht das Risotto wieder leicht flüssig, das Risotto ist also nicht gänzlich schlotzig, sondern auch ein wenig flüssig.

Mein Rat: Das Risotto braucht nicht mehr gewürzt zu werden, der Gorgonzola bringt genügend Würze mit. Eventuell nach dem Servieren im Teller mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Zutaten für 1 Person:

Für das Risotto:

- Grundrezept

- 125 g Gorgonzola
- 1 EL Honig
- 1/2 Orange
- Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Risotto nach Anleitung zubereiten, diesmal anstelle mit Weißwein und Gemüsefond einfach mit Wasser.

Pinienkerne kleinhacken.

Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, in das Risotto geben und schmelzen. Honig und Orangenstücke ebenfalls hinzugeben und alles vermischen. Orangenstücke im Risotto nur kurz erwärmen. Abschmecken.

Risotto in einen tiefen Pastateller geben, mit Pinienkernen garnieren und servieren.