DENNER

Wunderbar cremiger Gorgonzola-Prosecco-Risotto mit Birnen



Dieser köstliche Risotto besticht nicht nur durch seinen Geschmack, auch seine cremige Konsistenz ist der absolute Hit!

Gorgonzola schmeckt mir normalerweise gar nicht, ich finde seinen Geschmack viel zu rezent und aggressiv. Als Würzmittel wie für dieses Gericht macht er sich aber super, denn so schmeckt man ihn lediglich im Hintergrund heraus und doch schafft er es, dem Rezept das gewisse Etwas zu verleihen. Als Beilage serviere ich zu diesem Risotto einen frischen Salat und ganz wichtig – pro Portion eine Birne aus der Dose. Die Süsse der Birne bildet nämlich einen super Kontrast zum Käse. Auch wenn ich normalerweise eine Verfechterin frischer Zutaten bin, muss es für mich ganz klar das Exemplar aus der Dose sein, es passt einfach viel besser. Als Beilage zu Fleisch oder Fisch würde ich das Gericht aber nicht unbedingt servieren, da es enorm geschmacksintensiv ist und von der Hauptzutat ablenken würde.

Du liebst Risotto und möchtest mehr davon? Folgende Delikatessen findest du in unserem Food-Archiv:

Cremiger Weissweinrisotto mit grünem Salat

Randenrisotto mit Meerrettich-Crème und Randenchip

Cremiger Spargelrisotto mit Rohschinkenchips

- 2 Tassen Risottoreis
- 90 g Gorgonzola
- 30 g Mascarpone
- 6 dl trockener Prosecco oder Champagner
- Ca. 1 Liter heisse Gemüsebouillon
- Wenig Butter
- Salz, Pfeffer
- Dosenbirnen

1. In einer Pfanne den Reis kurz in ein wenig Butter andünsten. Bouillon und Prosecco sollten neben der Pfanne stehen, beides wird während des Kochvorgangs benötigt.
2. Wenn der Reis glasig wird, diesen mit der Hälfte des Proseccos ablöschen.

3. Den Risotto auf mittlerer Stufe köcheln und immer wieder abwechselnd Bouillon und Prosecco nachschütten, damit er nicht anbrennt.
4. Den Reis so lange köcheln, bis er den perfekten Biss hat. Sobald er fertig ist, Gorgonzola und Mascarpone einrühren und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Risotto mit einem grünen Salat und Birnenhälften aus der Dose servieren.

Zubereitungsdauer: circa 25 Minuten