



Feigen-Gorgonzola Risotto

von DIEküche

Mengen für 8 Personen

1. Feigen waschen und jeweils in 8 Spalten schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Schalotte sehr fein würfeln und in der Butter andünsten. Reis dazugeben und andünsten. Weißwein dazugießen. Mit Salz, Muskatnuss und Lorbeer würzen, die Hälfte des heißen Gemüsesfonds dazugießen, aufkochen und den Reis zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten garen. Restlichen heißen Fond dazugießen, weitere 10 Minuten garen. Lorbeerblatt entfernen, Gorgonzola und Sahne langsam in den Risotto rühren, dann die Feigenspalten dazugeben. Minzeblätter in Streifen schneiden, mit den Pinienkernen über den Risotto streuen

Quelle: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/15250/feigen-risotto-mit-gorgonzola.html>

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

8 cl Öl	erhitzen
120 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.4 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
480 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
0.8 Stück Lorbeerblatt	würzen und vor Feigen und Gorgonzola wieder entfernen.
160 g Gedörrte Feigen	mitdünsten
1.2 dl Weisswein	ablöschen
1.2 Liter Wasser	
24 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in separater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
160 g Käsescheiben	Gorgonzola!!!
4.0 g Minze (frisch)	10 Minzeblätter dazu
16 g Pinienkerne	darüber streuen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g