

Rezept

Lauchrisotto mit Gorgonzola

Ein Rezept von Lauchrisotto mit Gorgonzola, am 29.04.2024

Zutaten

4 StangenLauch1Schalotte1Knoblauchzehe50 gButter250 gRisotto-REis (z. B. Arborio)150 mlWeißwein (ersatzweise Hühner- oder Gemüsebrühe und 1–2 TL frisch gepresster Zitronensaft)700 mlHühner- oder Gemüsebrühe100 gGorgonzola2 ELSahneSalzPfefferfrisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 485 kcal

Zubereitung

- 1. Den Lauch waschen, putzen und in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, darin Schalotte und Knoblauch goldgelb andünsten. Lauch dazugeben und 1-2 Min. unter Rühren mitdünsten, dann den Reis unterrühren. Wein dazugießen und unter Rühren vollständig einkochen lassen.
- 2. Die Hälfte der Brühe dazugießen und den Reis bei kleiner bis mittlerer Hitze offen köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Nun nach und nach die übrige Brühe immer wieder schöpfkellenweise dazugeben und einkochen lassen, bis die Reiskörner bissfest sind und der Risotto sämig ist. Inzwischen den Gorgonzola in Stückchen schneiden.
- 3. Den Käse mit der Sahne unter den Risotto rühren. Mit Salz, reichlich Pfeffer und Muskat abschmecken und sofort servieren.