Rotkabisrisotto mit Gorgonzola

Rezept von Meta Hiltebrand



Rotkabisrisotto mit Gorgonzola

Für 4 Personen als Hauptgang oder für 8 Personen als Vorspeise

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Genussfertig: in ca. 35 Minuten

Pro Person:
41 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiss, 17 g Fett; 359 kcal

Zutaten:

- 300 g Rotkabis
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Esslöffel Butter
- 300 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)
- 100 ml Portwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 80 g Mascarpone
- Salz, Pfeffer und Honig
- 200–300 g Gorgonzola
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll Baumnüsse

Zubereitung:

1. Baumnüsse im heissen Ofen bei 180 °C Umluft 8 Minuten rösten und zur Seite stellen. Rucola waschen und zur Seite stellen. Rotkabis mit der Röstiraffel reiben. Zwiebel schälen und fein schneiden. Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Apfel darin dünsten, dazu 1/3 des Rotkabis geben, mitdünsten, den Reis beigeben und ebenfalls mitdünsten.

3. Ablöschen mit Portwein und einkochen lassen. Nach und nach Gemüsebrühe unterrühren und gar kochen (ca. 15–20 Minuten). Zuletzt den restlichen Rotkabis dazugeben, kurz mitkochen, den Mascarpone unterheben und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. In tiefen Tellern anrichten und mit Gorgonzola, Rucola und Baumnüssen ausgarnieren.

Tipp: Drückt man den Gorgonzola in einen mit Klarsichtfolie ausgelegten Eisportionierer, erhält man eine Gorgonzolakugel.

Rezept von Meta Hiltebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.