

## Cremiges Risotto mit Radicchio und Gorgonzola

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



Kombination überraschen möchtest, kann ich dir diese Variante aus leicht-bitterem Radicchio und würzigem Gorgonzola empfehlen. Mit der lila Farbe ist das Gericht außerdem ein echter Hingucker.

Risotto wird ja den ganzen italienischen Stiefel hoch und runter gegessen und ist als kulinarisches Kunstwerk Italiens bekannt. Ursprünglich kommt es aber aus dem Norden. Und dieses Rezept hier klingt noch nördlicher wegen der Zutaten. Der Radicchio wächst in der Region Venetien, der Gorgonzola kommt aus dem gleichnamigen Dorf in der Lombardei. Im Risotto vereint, entsteht eine cremige Kostbarkeit mit einzigartigem Geschmack. Und das Beste: Du kannst sie in wenigen Minuten auf den Tisch bringen, wenn du mal wieder ganz spontan sein willst.

### Zutaten für 4 Portionen

350 g Reis für Risotto (Arborio oder Carnaroli)  
300 g Radicchio  
200 g Gorgonzola  
125 ml Weißwein (trocken)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
60 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer  
3 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Butter  
1 l Gemüsebrühe

Ich mag es, Dinge spontan zu organisieren, wie zum Beispiel ein Abendessen mit Freunden und Verwandten. Schwierig wird es dann nur, wenn man sich in kurzer Zeit ein Gericht überlegen muss, das einerseits fix geht und mit dem man andererseits eine gute Figur als Koch macht.

Meine erste Wahl in solchen Momenten ist ein cremiges Risotto. Ein Klassiker, der niemals enttäuscht! Es gibt tausende Arten für das Grundrezept, doch wenn du deine Gäste mal mit einer besonderen Geschmacks-

- 1 -

Radicchio putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.

- 2 -

Reis hinzufügen und 3 Minuten mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und bei niedriger Hitze so lange köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, dabei stetig rühren.

- 3 -

Brühe nach und nach zugießen, dabei ebenfalls stetig rühren. Nächste Portion immer erst zugießen, wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat.

- 4 -

Nach ca. 10 Minuten Radicchio hinzufügen und unterrühren. Sobald der Reis gar ist Butter, Gorgonzola und Parmesan unterrühren.

# Cremiges Risotto mit Radicchio und Gorgonzola