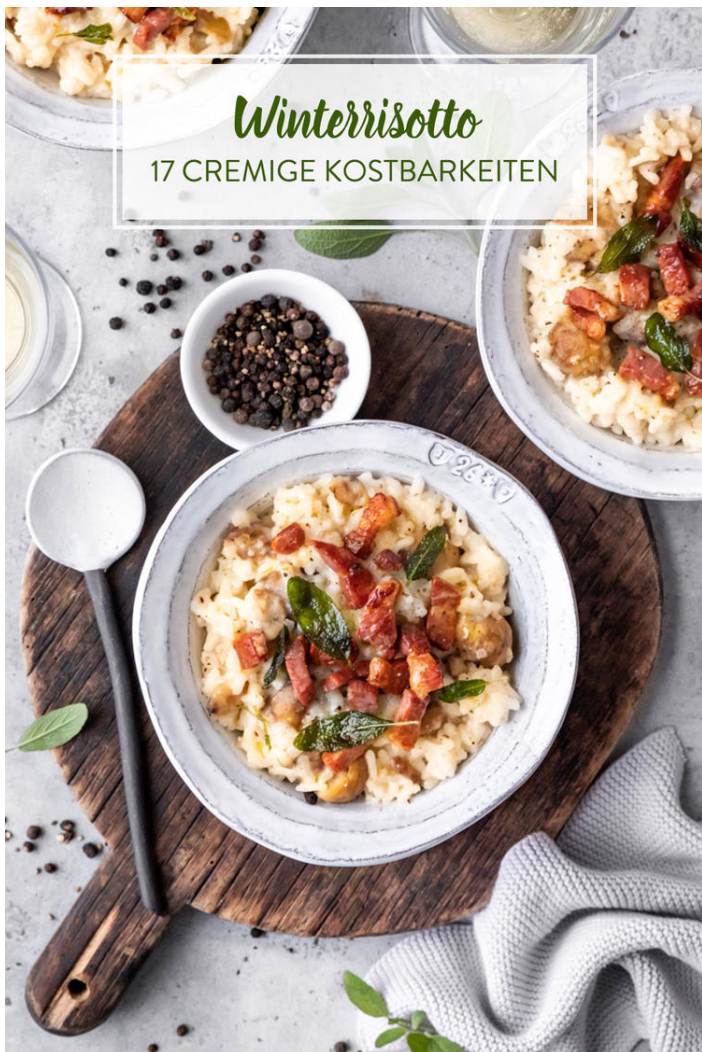


## Cremige Italienliebe gegen Kälte: 17 Winterrisotto-Rezepte



So langsam berappelt sich das Sonnenlicht ja wieder und die Tage werden nach und nach heller und länger. Die ungemütliche Winterkälte bleibt allerdings und treibt uns nach drinnen. Unsere Foodblogger zu unserem kulinarischen Glück auch, denn die überraschen und diese Woche mit gleich 17 extra cremigen Ideen rund um Winterrisotto. Mal dekadent, mal ganz locker-lecker aus dem Handgelenk gekocht - der italienische Klassiker beweist uns Gabel für Gabel seine seelenschmeichelnde Vielfalt.

### Rotwein-Risotto mit Radicchio, Pistazien & karamellisiertem Ziegenfrischkäse

Dass Italiener die ausgewiesenen Erfinder von Dolce Vita und kulinarischer Dekadenz sind, ist ja hinlänglich bekannt. Wie sollte es auch anders sein, umgeben von

Wein, Pizza und Pasta? Das absolute südländische Flair mit durch die Straßen hallenden italienischen Wortfetzen können wir dir zusammen mit Christine zwar nicht bieten, dafür aber die wesentlich schnellere und gemütlichere Version für zu Hause: Rotwein-Risotto mit Radicchio, Pistazien und karamellisiertem Ziegenfrischkäse. [Zum Rezept](#)



Rotwein-Risotto mit Radicchio, Pistazien & karamellisiertem Ziegenfrischkäse © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Risotto mit Gorgonzola und karamellisiertem Staudensellerie

Schon mal Sellerie karamellisiert? Naja, wir zugegeben auch nicht. Aber das ändert sich ab heute schlagartig mit

## Cremige Italienliebe gegen Kälte: 17 Winterrisotto-Rezepte

Tina: Sie rückt dem grünen Staudengemüse mit Pfanne und Zucker zu Leibe und verzaubert uns so mit einer unvergleichlichen Gemüsearomatik. Aber damit nicht genug: Ein vor Geschmackspower nur so strotzendes Risotto mit Gorgonzola und Mascarpone dürfen wir auch noch kosten. Und was sollen wir sagen? Die liebsten Klassiker sind uns einfach immer wieder die neu interpretierten. [Zum Rezept](#)



[Risotto mit Gorgonzola und karamellisiertem Staudensellerie](#) © Tina Kollmann | Food & Co.

### Fenchel Risotto mit gebratenem Fenchel

Ein Risotto an sich braucht ja nicht unbedingt ein Topping, um uns kulinarisch so richtig zu verwöhnen. Aber mehr ist eben einfach mehr! Das sagt sich auch Anne und verschafft aromatischem Fenchel im zartbraun gebratenen Gewand seinen großen Auftritt. [Zum Rezept](#)



[Fenchel Risotto mit gebratenem Fenchel](#) © Anne Klein | frisch verliebt

### Maronen Risotto mit Käse, Speck und Salbei

Unser absoluter Universalveredler für jeden Gaumenschmaus an Tagen, an denen wir das Haus gar nicht mehr verlassen wollen? Ganz klar: Speck! Vera wählt in ihrem nussigen Maronen Risotto die Tiroler Variante. Und geschmolzenen Käse. Außerdem ein Schlückchen Weißwein. Und knackige Äpfel. Und wir? Wir greifen einfach voller Verzückung zur Gabel. [Zum Rezept](#)



## Cremige Italienliebe gegen Kälte: 17 Winterrisotto-Rezepte



Maronen Risotto mit Käse, Speck und Salbei © Vera Wohlleben | nicest things

### Butternut Kürbis-Risotto

Was Liebe auf Italienisch bedeutet? Eindeutig Risotto! Und zwar genauer gesagt, Elles Butternut Kürbis Risotto. Süß dank des Kürbisses, mit leichter Säure dank eines Schlucks Weißwein, von innen wärmender Ingwer und Chili-Flocken, leicht bissfeste Reiskörner... genug der Vokabeln, jetzt wird zugeschlagen! [Zum Rezept](#)



Butternut Kürbis-Risotto © Elle Teuscher | Elle Republic

### Rote Rüben Risotto mit Feta und Walnüssen

Wusstest du schon, dass die Rote Bete in Österreich gar nicht Rote Bete heißt, sondern Rote Rübe? Uns schmeckt sie jedenfalls in beiden Namensvariationen, vor allem wenn sie wie bei Verena in ein Risotto mit würzigem Feta und knackigen Walnüssen wandert. Wenn doch nur jedes Vokabeln lernen so lecker wäre... [Zum Rezept](#)

## Cremige Italienliebe gegen Kälte: 17 Winterrisotto-Rezepte



Rote Rüben Risotto mit Feta und Walnüssen © Verena Pelikan | Sweets and Lifestyle

### Rosé Risotto mit Grapefruit, Pistazien und Lachs

Dass Reis viel, viel mehr kann als bloße Beilage zu sein, haben zu unserem Glück die Italiener schon lange erkannt. Und dass sich edler Rosé nicht nur im Glas zum Feierabendschlückchen bestens macht, sondern sich auch noch wunderbar mit den kleinen Körnern versteht, wissen Christina und Stefan. Neben dem zartrosafarbenen Schuss kuscheln sich bei ihnen auch noch saftiger Lachs, spritzige Granatapfelkerne und knackige Pistazien an den mediterranen Wochenlieblich. [Zum Rezept](#)



Rosé Risotto mit Grapefruit, Pistazien und Lachs © Christina & Stefan Bumann | tinastausendschön

### Risotto mit Steinpilzen und Parmesan

Wir kennen ihn alle: Den schier unüberbrückbaren Zwiespalt aus Lust auf richtig seelenschmeichelndes Essen bei gleichzeitiger Unlust, das Haus bei dem kalten Wetter zu verlassen und zum Supermarkt zu tingeln. Aber für Jessicas Risotto mit Steinpilzen und Parmesan lohnt sich der Abstecher! Nicht nur, weil der Name schon fast Programm für die benötigte Handvoll an Zutaten ist, sondern auch weil dich das intensive Aroma nach dem Kochen so richtig ordentlich von innen wärmt. [Zum Rezept](#)

## Cremige Italienliebe gegen Kälte: 17 Winterrisotto-Rezepte



Risotto mit Steinpilzen und Parmesan © Jessica Diesing | Berliner Küche

### Paprikarisotto mit Schweinefilet Sous Vide

Ciao, ihr grau-trüben Wintertage! Ab heute holen wir uns mit Jens geballte Farbkraft und edlen Genuss auf die Teller. Sein knallrotes Paprikarisotto vertreibt auch den letzten Rest Winterblues und hebt deine Gabel dank extra zart sous vide gegartem Schweinefilet in wahre Gourmetsphären. [Zum Rezept](#)



Paprikarisotto mit Schweinefilet Sous Vide © Jens Kleinschmidt | Gekleckert

### Grünkohlrisotto mit Schinken chips

Hand auf's Herz: Wir sind echte Snackthusiasten. Besonders Kartoffelchips haben es uns angetan. Aber heute hat die geliebte Knolle dank den Foodistas ein für alle Male ausgedient: Statt Kartoffel gibt sich bei ihnen Schinken die Ehre und lässt uns genussvoll knuspernd in den Leckerbissen-Himmel entschweben. Und weil wir uns ja nicht nur von Snacks ernähren können, kommt dazu noch ein wunderbar cremiges Grünkohlrisotto, das unsere Kohl Liebe wieder einmal neu entfacht. [Zum Rezept](#)



## Cremige Italienliebe gegen Kälte: 17 Winterrisotto-Rezepte



Grünkohlrisotto mit Schinken chips © Foodistas

### Winterrisotto mit knusprigen Speckchips

Na, hast du die Erkältungszeit auch so richtig schön mitgenommen? Oder wehrt sich dein Immunsystem noch wacker gegen die fiesen Bakterien der kalten Tage? In jedem Fall ist eine große Portion Gemüse jetzt genau das richtige! Und die liefert uns Catrin in einem extra cremigen Risotto-Gewand mit kunterbuntem Sucht-Potential! Ihre Reiskörnchen werden gleich von einem halben Wochenmarkt an Vitaminen begleitet: Frühlingszwiebeln, Sellerie, gelbe Rüben, Zuckerschoten, Bohnen und Blumenkohl sagen jeder Erkältung den Kampf an. Und für's Herz gibt es deftige, knusprige Speckchips obendrauf! [Zum Rezept](#)



Winterrisotto mit knusprigen Speckchips © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

### Veganes Kürbis Shitake Risotto

Hol schon mal Messer und Löffel raus, es geht an's Kürbisse aushöhlen! Nein, wir haben uns nicht im Monat

geirrt oder Halloween vorgezogen. Stattdessen haben wir in Patricias Küche vorbeigeschaut und uns ihr veganes Risotto mit süßem Kürbisfruchtfleisch und aromatischen Shiitake-Pilzen abguckt. Statt gruseligen Gesichtern verpasst sie den orangefarbenen Herbstboten nach dem Kochen ihren Gaumenschmaus als leckere Füllung. Schnitzen war gestern! [Zum Rezept](#)



Veganes Kürbis Shitake Risotto © Patricia Schillaci | Veganstars

### Risotto mit Pfifferlingen, Kürbis & Salsiccia

Und weil die Kombination Risotto-Pilze-Kürbis einfach nicht oft genug auf unseren Tisch kommen kann, haben wir uns gleich noch von Julia inspirieren lassen. Etwas deftiger fällt ihre Variante allerdings aus – zur cremig-süßlichen Unterlage gesellen sich nämlich noch scharf angebratene Scheiben Salsiccia. Mehr Comfort Food geht nicht mehr! [Zum Rezept](#)

## Cremige Italienliebe gegen Kälte: 17 Winterrisotto-Rezepte



Risotto mit Pfifferlingen, Kürbis & Salsiccia © Julia Weigl | Delicious Stories

### Risotto mit Wurzelgemüse

Als ausgewiesene Fans der schnellen Küche lieben wir ja alles, was uns in weniger als 20 Minuten lecker auf den Teller schwebt und uns nach einem langen Tag voller Büro, Sport, Einkaufen und Waschmaschine anschmeißen ganz einfach satt macht. Aber wieso eigentlich? Hannah-Lena entführt uns ganz gelassen in ihre Küche und zwingt uns mit ihrem wunderbar schlotzigen Risotto mit Wurzelgemüse zur Entschleunigung. Und siehe da: Das meditative Rühren von Reis, Parmesan und Weißwein hat Wirkung und zeigt uns wieder einmal, wie unglaublich schön Kochen doch sein kann. [Zum Rezept](#)



Risotto mit Wurzelgemüse © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

### Zitronenrisotto mit Ofenkürbis

Wir sind ja riesige Fans von ausgewogener Ernährung. Vor allem von der Weisheit, dass auf sauer süß folgen sollte. Sabrina und Steffen folgen dem Leitsatz in ihre Küche und überraschen uns nicht etwa mit einem sündigen Dessert, sondern mit dem ultimativen zwei-in-eins-Deal: Zitronig-saures Risotto und cremig-süß gebackener Kürbis. [Zum Rezept](#)

## Cremige Italienliebe gegen Kälte: 17 Winterrisotto-Rezepte



Zitronenrisotto mit Ofenkürbis © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go



Perlgraupen-Risotto mit Spinat © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

### **Perlgraupen-Risotto mit Spinat**

Rümpfst du beim Thema „Perlgraupen“ unwillkürlich die Nase und denkst an Omas verstaubte Küche? Dann hol schon mal den sprichwörtlichen Staubwedel raus, denn Michaela räumt ein für alle Mal mit Vorurteilen mit den wunderbaren Genussperlen auf. Zusammen mit Spinat-Rucola-Pesto entsteht ein Graupotto...äh, Risotto, das so richtig Abwechslung in deine Küche bringt. [Zum Rezept](#)

### **Chili-Süßkartoffel-Risotto mit Spinat**

Schon mal auf Popeyes Spuren gewandelt? Etwas dekadenter als bei dem bärenstarken Matrosen darf es dann bei uns aber schon werden. Statt zur Dose greifen wir deshalb lieber zum frischen Spinat und machen ihn zum Nebenakteur in unserem extra cremigen Risotto mit chilischarfem Hitzekick. Und damit wir beim Schlemmen nicht zu heiß laufen, gibt sich außerdem noch süße Süßkartoffel die Ehre und macht unseren Gaumen rundum glücklich. [Zum Rezept](#)



## Cremige Italienliebe gegen Kälte: 17 Winterrisotto-Rezepte



Chili-Süßkartoffel-Risotto mit Spinat