

Birnen-Risotto mit Taleggio

Sachbezeichnung



Ausbeute

4 Portion(en)



Zeitplanung

Zubereitung: 40–45 Minuten



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 640 kJ/150 kcal;

Fett: 6 g, davon ges. Fettsäuren 3.5 g;

Kohlenhydrate: 17 g, davon Zucker 2 g;

Eiweiss: 4 g; Salz 0.8 g

Rezept

Zutaten (1'557 g)

80 g	Zwiebeln
4 g	Knoblauch, frisch
300 g	Birnen, frisch
20 g	Butter
250 g	Risottoreis
400 g	Weisswein
300 g	Gemüsebouillon
200 g	Taleggio
2 g	Speisesalz
1 g	Pfeffer, schwarz

Herstellung

1

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in etwa 0.5 cm grosse Würfel schneiden.

Die Butter in einer mittleren Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Birnen beifügen und kurz mitdünsten. Reis beifügen und ebenfalls kurz mitdünsten.

Den Weisswein dazu giessen und alles unter Rühren so lange kochen, bis der Weisswein ganz vom Reis aufgenommen ist. Dann nach und nach die heisse Gemüsebouillon beifügen und den Risotto unter stetigem Rühren bissfest kochen.

Vom Taleggio die Rinde entfernen und den Käse in Würfel schneiden.

Sobald der Risotto cremig aber noch bissfest ist, den Taleggio untermischen, bis er geschmolzen ist. Danach mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Risotto neben der Herdplatte zugedeckt noch etwa 2 Minuten ziehen lassen.

2

Anrichten

Auf heisse, tiefe Teller anrichten und sofort servieren.