

Feigenrisotto mit Gorgonzola

Zutaten für 2 Personen

- 2 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 150g Risottoreis
- 50ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- etwas geriebene Muskatnuss
- 400ml Gemüsebrühe
- 2 EL Sahne
- 50g Gorgonzola
- 2 Feigen
- 1 EL Pinienkerne
- 2 Salbeiblätter

Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Zwiebel in Butter andünsten. Reis zugeben und andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Das Lorbeerblatt und etwas Muskatnuss zugeben. Die Hälfte der Gemüsebrühe angießen und den Reis 10 Minuten leicht kochen lassen.

Restliche Brühe angießen und weitere 10 Minuten garen. Währenddessen die Feigen waschen und achteln. Salbei in feine Streifen schneiden. Lorbeerblatt entfernen, Sahne und Gorgonzola ins Risotto rühren. Vorsichtig die Feigen unterrühren.

Auf dem Teller mit Pinienkernen und Salbeistreifen bestreuen.