

Winter-Risotto mit Sellerie, Maronen und Gorgonzola

Zutatenliste:

240 g	Carnaroli-Reis
10 ml	Olivenöl
100 ml	Weißwein
800 ml	Gemüsebrühe
200 g	Stangensellerie
120 g	geschälte und vorgegarte Maronen
100 g	Gorgonzola
20 g	Butter
	Salz, Pfeffer
40 g	geriebener Parmesan
100 ml	Sahne



Zubereitung:

1. Sellerie waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden, Maronen in Stückchen schneiden.
2. Die Hälfte der Sahne schlagen
3. In einem Pfännchen die Hälfte des Gorgonzola und die andere Hälfte der Sahne zum Schmelzen bringen
4. In einer Pfanne das Öl leicht erhitzen, Reis dazugeben und bei mittlerer Hitze anrösten. Mit einem Kochlöffel kontinuierlich den Reis wenden. Weißwein dazugeben, ablöschen. Sellerie dazugeben, dann die Brühe. Zum Schluss die Maronen hinzufügen. Insgesamt ca. 15-20 Minuten köcheln. Der Reis sollte „al dente“ sein.
5. Jetzt die Hälfte des Gorgonzolas (nicht die Gorgonzola-Creme), Butter und Parmesan hinzufügen, 2 Minuten ruhen lassen.
6. Abschmecken und die geschlagene Sahne darunterziehen.
7. Risotto auf die Teller geben und mit der Gorgonzola-Rahmcreme garnieren.