

Kirschrisotto mit Gorgonzola

Zutaten für 3 Personen:

300 g Risottoreis
3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
300 g Süßkirschen
200 ml Rotwein
1 l Gemüsebrühe
200 g Gorgonzola
1 EL Petersilie
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl



Zubereitung:

- Kirschen entsteinen und halbieren.
- Gorgonzola in kleine Stücke schneiden.
- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Beides in 4 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis und Kirschen zugeben und gut im Bratfett wenden.
- Die Hälfte der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Nach und nach Rotwein und restliche Brühe zugeben.
- Immer wieder umrühren.
- Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, Gorgonzola unterrühren.
- Risotto mit den Gewürzen abschmecken.
- Sofort servieren.