

# Quinoa-Gorgonzola-Risotto mit Feigen und Pinienkernen

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g Quinoa	50 g Gorgonzola	2 Schalotten
500 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	10 g Butter
1 Lorbeerblatt	1 Stängel Minze	Olivenöl
Muskatnuss	Salz	

**Für die Feigen:**

2 reife Feigen	Zucker
----------------	--------

**Für die Pinienkerne:**

10 g Pinienkerne
------------------

Für das Quinoa-Risotto Schalotten abziehen und klein würfeln. In Olivenöl glasig dünsten. Quinoa beifügen und eine Minute anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen.

250 Milliliter des Fonds hinzufügen und mit Lorbeerblatt köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, den Rest nachgießen. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Lorbeerblatt nach etwa 25 Minuten aus dem Risotto nehmen und Gorgonzola unterheben. Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Muskatnuss abschmecken. Minze waschen, Blätter abzupfen und klein hacken.

Für die Feigen in einer Pfanne Zucker schmelzen. Früchte waschen, trocken tupfen, in Spalten schneiden und in Zucker karamellisieren lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Quinoa-Gorgonzola-Risotto mit karamellisierten Feigen und gerösteten Pinienkernen auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Sidney Schlange am 09. Februar 2016