

Möhren-Walnuss-Risotto

Für 4 Personen

800 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel	4 EL Olivenöl
250 g Risottoreis	100 ml Weißwein	2 Zweige Thymian
300 g Möhren	200 g Lauch	Salz
40 g Walnusskerne	80 g ital. Hartkäse	1 EL Walnussöl
1 EL Butter		

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einem Topf die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Reis zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Thymian abbrausen und ebenfalls zugeben.

Anschließend so viel heiße Brühe angießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Den Reis unter stetigem Rühren sacht köchelnd ca. 20 Minuten garen, dabei nach und nach heiße Brühe zugießen. Währenddessen die Möhren waschen und schälen. 2/3 der Möhren in kleine Würfel schneiden und mit zum Reis geben.

Die restliche Möhre längs in dünne Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden.

Den Lauch putzen, waschen, in ca. 6 cm lange Stücke und diese in dünne Längsstreifen schneiden.

Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Möhren- und Lauchstreifen darin kurz weich dünsten, mit Salz würzen.

Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann grob hacken.

Den Käse fein reiben.

Unter den bissfest gekochten Reis Walnussöl, Butter und Käse rühren. Thymianzweige entfernen und die gehackten Nüsse untermischen und abschmecken.

Risotto auf Tellern anrichten und die gebratenen Gemüsestreifen darauf geben.

Jacqueline Amirfallah am 19. Oktober 2022