

Gorgonzola-Mascarpone Risotto



Zutaten

Hauptgericht für 2 Personen, Beilage für 4 Personen

- 2 EL Olivenöl und etwas Butter
- 150 g Rundkornreis, z.B. Riso Ticinese Nostrano
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- ½ dl Weisswein
- 5 dl kräftige Bouillon
- 150 g Gorgonzola-Mascarpone
- Knoblauchpfeffer

Zubereitung

1. Olivenöl und etwas Butter bei 140 °C in der Cooking Chef Schüssel erhitzen, den Reis dazugeben und mit dem Flexi-Rührelement ca. 2 Minuten bei Koch-Rührintervallstufe (1) rühren, bis der Reis glasig ist
2. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 2 Minuten weiterrühren
3. Mit dem Weisswein ablöschen
4. Temperatur auf 100 Grad reduzieren
5. 3 dl Bouillon dazugeben, den Risotto bei Koch-Rührintervallstufe (3) 23 Minuten rühren, die restliche Bouillon nach und nach kellenweise dazugeben
6. Kurz vor Kochende Gorgonzola-Mascarpone in Stücken unterrühren
7. Mit Knoblauchpfeffer abrunden

Abgeändertes Grundrezept aus dem Kochbuch «Meine Cooking Chef Gourmet»