

Möhren-Walnuss-Risotto mit karamellisierten Walnüssen

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	200 g Möhren	150 g Lauch
60 g Walnüsse	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein	600 ml Gemüsefond	4 Zweige Thymian
100 g ital. Hartkäse	1 EL Schmand	1 EL Butter
1 EL Walnussöl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Walnüsse:

2 EL Walnüsse	Zucker
---------------	--------

Für das Risotto:

Den Gemüsefond erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Reis kurz mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen und nach und nach einkochen lassen. Abgebraustem Thymian ebenfalls dazugeben.

Anschließend immer wieder heißen Fond angießen und den Reis stetig Rühren. Möhren schälen und 2/3 der Möhren in kleine Würfel schneiden und zum Reis geben. Die restlichen Möhren in dünne Streifen schneiden, ebenso den geputzten Lauch und zur Seite legen. Würfel in Olivenöl kurz weich dünsten und mit Salz würzen. Walnüsse in einer Pfanne kurz anrösten und grob hacken. Thymian aus dem Risotto nehmen.

Käse reiben und mit Walnussöl, Butter, Walnüssen und eventuell Schmand unter das bissfeste Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende die Gemüsestreifen auf dem Risotto anrichten.

Für die Walnüsse:

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne in etwas Zucker mit Wasser karamellisieren lassen. Am Ende über das Gericht streuen.

Annette Bühner am 26. März 2025