



Pilzrisotto mit Walnüssen und Käse

dazu karamellisierte Chicorée



30-40min



2 Personen

Der Chicorée verdankt seine elegante weiß-gelbe Farbe der Tatsache, dass er im Dunkeln wächst. Denn selbst der kleinste Lichtschimmer verleiht dem Gemüse einen grünen Teint. Heute veredelt das sonnenscheue Gemüse unser winterliches Pilzrisotto – es wird in einem süß-säuerlichen Würzöl angebraten, das auf köstliche Weise den leicht bitteren Geschmack des Chicorées komplementiert.

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 5g Thymian
- 200g Risottoreis
- 400g Austernpilze & braune
Champignons
- 1 Chicorée
- 25g Walnusskerne ⁴
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,2}

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe

Eier (1), Milch (2), Sulphite (3), Nüsse (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 768kcal, Fett 30.4g,
Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 23.1g



4. Chicorée vorbereiten

2. Risotto ansetzen

5. Chicorée braten

3. Risotto fertigstellen

6. Risotto verfeinern

Den **Käse** fein reiben und in das **Risotto** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp: Wer mag, kann das **Risotto** noch mit 1EL Butter verfeinern. Das **Risotto** auf Teller verteilen, den **Chicorée** darauf anrichten und nach Belieben mit dem **übrigen Würzöl**, dem **restlichen Thymian** und den **Walnüssen** garnieren und servieren.