



### Walnuss-Risotto / Rosenkohl / schwarze Nüsse

Rezept für 4 Personen

#### **Für das Risotto:**

½ Schalotte  
10 ml Sonnenblumenkernöl  
140g Risottoreis  
50 ml Riesling trocken  
500 ml Geflügelbrühe  
1 Thymianzweig  
½ Knoblauchzehe  
50 g Butter (kalt und in Würfeln)  
50 g geriebener Bergkäse  
30 g gehackte Walnüsse  
1 Spritzer Zitrone  
Salz, Pfeffer  
50 g Blauschimmelkäse  
20 g Speckgrieben  
1 schwarze Nuss in feinen Scheiben

#### **Zubereitung:**

Schalotte würfeln und in Sonnenblumenkernöl erhitzen, Reis hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Brühe aufgießen. Eine Prise Salz und einen Zweig Thymian zugeben. Dann immer wieder Brühe nachgießen und nur vorsichtig rühren. Das Reiskorn soll zum Schluss noch Biss haben, aber nicht zu kernig sein.

Wenn der Reis gar ist, Butter untermontieren und zum Schluss den Bergkäse zur Bindung hinzugeben, dann nicht mehr kochen lassen. Ein Spritzer Zitrone und gehackte Walnüsse unterheben. Nun ist das Risotto fertig zum Servieren.

Zum Schluss mit dem Rosenkohl, schwarzen Nüssen, Speckgrieben und gebröseltem Blauschimmelkäse ausgarnieren.

#### **Für den Rosenkohl:**

Den Rosenkohl ca. 150 g putzen und in Salzwasser blanchieren. Danach in Butter braten, salzen und ein wenig Muskat zugeben.

Guten Appetit!