



# Cremiges Risotto mit gebratenem Radicchio, Birne und Thymian-Walnuss-Bröseln



Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	2 St.
Radicchio	1 St.
Thymian, frisch	10 g
Walnusskerne	4 EL
Birnen	2 St.
Gemüsebrühe	900 ml
Olivenöl	3 EL
Risottoreis	300 g
Weißwein, trocken	200 ml
Butter	2 EL
Paniermehl	50 g
Zucker	1 TL
Honig	1 TL
Schlagsahne	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, große Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Schalotten halbieren, schälen und klein würfeln. Radicchio waschen, trocken schütteln und achteln. Dabei den Strunk nicht entfernen.
2. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen streifen. Walnüsse grob hacken. Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in dünne Spalten schneiden.
3. In einem Topf Brühe erwärmen. In einem weiteren Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Risottoreis und Schalottenwürfel zugeben und ca. 2 Min. anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, den Alkohol verdampfen lassen und mit 1 Schöpfkelle heißer Brühe bedecken. Den Risotto nun auf kleiner Stufe unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. köcheln und immer wieder Brühe nachfüllen, sodass der Reis stets bedeckt ist.
4. Inzwischen in einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Walnüsse, Thymian und Paniermehl in der Pfanne schwenkend ca. 2 Min. goldbraun rösten, leicht salzen und in einer Schüssel beiseitestellen.
5. In derselben Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Radicchio mit ca. 1 TL Zucker bestreuen und ca. 3 Min. karamellisieren. Danach auf einem Teller beiseitestellen. In der Pfanne erneut 1 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Birne

mit Honig ca. 3 Min. braten.

6. Schlagsahne in einem hohen Gefäß steif schlagen. Wenn der Risotto die gewünschte Konsistenz hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Risotto auf tiefe Teller geben. Die Sahne locker unterheben, mit Radicchio und Birnen anrichten und mit den Thymian-Walnuss-Bröseln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Info: Die meisten Bitterstoffe des Radicchios sitzen übrigens im Strunk und in den weißen Blattrippen. Wem er bisher immer zu bitter war, isst diese Teile einfach nicht mit und entdeckt so vielleicht ein neues Gemüse für sich.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	674 kcal
Kohlenhydrate	105 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	20 g