



## Risotto mit Birnen und Taleggio

Ein weiteres Kalenderblatt wurde gewendet. Wir sind bei Monat 10 angelangt. Auch im Oktober startet Foodblogs Schweiz in eine neue Runde. «Herbstschätze» mit regionalen Produkten soll es sein.

Der Herbst hat ganz viel zu bieten. Gerade habe ich ganz viele Quitten zu Gelee oder Chrosi verarbeitet. Eine Mordsarbeit. Aber es ist einfach toll, regionale Produkte verarbeiten zu können.

Mit den Herbstschätzen wie Birnen, Äpfel, Baumnüsse, Quitten usw. ein herbstliches Menü für die Challenge ist gefragt.

Für mein heutiges Rezept verwende ich Birnen von unserem eigenen Baum. Die verwendete Sorte ist eine Gellerts Butterbirne. Eine Baum mit einer alten Sorte, die uns jedes Jahr reichlich mit Birnen beschenkt. Wir lieben Birnen, welche fest und knackig bleiben.

Ich habe bereits auch einige Birnen getrocknet. Ein idealer Snacks für zwischendurch. Das volle Glas leert sich jeweils im Nu.

Die Baumnüsse, welche das Gericht bereichern sind von dem Nussbaum unserer Nachbarin.

Ein feines Essen, dass sehr gut ankam.

### Zutaten für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

400 g Risottoreis

1 kleine Zwiebel

1 EL Butter

1 Liter Gemüsebrühe

50 g trockener Weisswein

1 Birne, ca. 150 – 200 g

150 g Taleggio

10 Baumnüsse

Salz und Pfeffer nach Bedarf



### Zubereitung

Die Gemüsebrühe vorbereiten, damit sie während des Kochens des Risottoreis bereits heiss ist.

Birne ungeschält in kleine Würfel schneiden. Taleggiokäse ebenfalls in Würfel schneiden. Baumnüsse schälen und zerkleinern. Alles bis zur Verwendung beiseitestellen.

Eine kleine Zwiebel fein hacken. Butter in eine Pfanne geben und zergehen lassen. Die gehackte Zwiebel dazu geben. Auf kleiner Stufe glasig dünsten.

Risottoreis dazu geben und dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Sobald der Weisswein verdampft ist, nach und nach Gemüsebrühe dazu geben. Den Reis immer wieder rühren.

Nach ca. 5 Minuten die gewürfelten Birnen dazu geben.

Risotto gemäss Packungsangaben kochen lassen. Dauert ca. 15 Minuten.

Zum Schluss den Taleggio unterheben und rühren, bis er zergangen ist.

Den Risotto 3 – 4 Minuten vor dem Servieren ruhen lassen.

In Teller Anrichten, die zerkleinerten Baumnüsse darüber streuen. Wer mag schneidet noch einige Birnenschnitze und dekoriert den Risotto damit. Heiss geniessen.



