

Zutaten für 5 Personen:

40	ml	Olivenöl
400	g	Rundkorn-Naturreis
800	ml	Wasser, heiß
1	MS	Safranfäden
60	g	Butter
200	g	Zwiebel, kleinwürfelig geschnitten
2	ST	Knoblauchzehen, fein gehackt
2	ST	Eier
1	ST	Eidotter
30	g	Schnittlauch, fein geschnitten
60	g	Parmesan, gerieben
1	ST	Chilischote, fein gehackt
		Salz

Gorgonzolasauce:

20	g	Butter
30	g	Zwiebel, kleinwürfelig geschnitten
50	ml	Weißwein
120	ml	Gemüsefond
60	ml	Rahm(Sahne)
100	g	Gorgonzola, Dolce latte klein gewürfelt
1	EL	Wasser
1	EL	Maizena
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pilzragout:

60	ml	Olivenöl, raffiniert
280	g	Champignons, geputzt&geviertelt
100	g	Frühlingszwiebel, in 1cm Ringe geschnitten
250	g	Tomaten, vierteln, Kerne & Wasser entfernen und grobe würfeln
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Herstellung:

1. Reis in Öl kurz anschwitzen mit heißem Wasser auffüllen – würzen – aufkochen lassen – zurückschalten und zugedeckt ca. 30 Minuten dünsten lassen.
2. Dann Deckel ab und so lange am Herd lassen bis das Wasser verdampft ist – vom Herd nehmen und zugedeckt 15 Minuten quellen lassen.
3. Mit einer Gabel auflockern in einer Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
4. Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen – Knoblauch hinzugeben, gold-gelb rösten und zum Reis geben.
5. Eier, Eidotter, Schnittlauch Parmesan, Chilischote gehackt dazugeben – mit Salz abschmecken und gut vermengen.
6. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen – 50 g Knödel formen (gut zusammendrücken) und in Salzwasser ca. 10 Minuten leicht wallend ziehen lassen.
7. Für die Sauce die Zwiebel in der Butter anschwitzen mit Weißwein ablöschen – Gemüsefond und Rahm auffüllen – aufkochen lassen – vom Herd ziehen – Gorgonzola hinzugeben umrühren – Maizena mit Wasser glattrühren – in die Sauce einrühren – aufkochen lassen – vom Herd nehmen und abschmecken.
8. Für das Pilzragout die Champignons in Olivenöl 2 Minuten anschwitzen, etwas salzen, Frühlingszwiebel hinzugeben – 1 Minuten mitanrösten – Tomatenwürfel dazugeben – abschmecken.

Alles anrichten und genießen!!

