



Genuss-Rezept

Risotto „Gourmandie“

Zutaten für 4 Personen

250 g	Gutfried Hähnchen Salami <i>Brie</i>
3 große	Äpfel
½ Liter	Gemüsebrühe Fertigprodukt
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1 große	Zwiebel
4 Stangen	Staudensellerie
300 g	Risotto Reis
200 ml	Weißwein trocken
1 kleines	Bund Majoran
50 g	Walnüsse
	Salz und Pfeffer
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Risotto die Gemüsebrühe aufkochen. In einem separaten Topf Olivenöl und Butter zusammen erhitzen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln, Staudensellerie würfeln, im Öl anschwitzen. Dann den Reis dazu geben und beständig rühren, der Reis darf nicht dunkel werden.
2. Weißwein zugießen, die heiße Gemüsebrühe hinzugeben bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Walnüsse in Olivenöl rösten. Äpfel mit Schale waschen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel würfeln. Zusammen zum Risotto geben und ca. 2 Minuten weitergaren. Majoran klein hacken und in den Risotto einstreuen.
4. Gutfried Hähnchen Salami *Brie* in Streifen schneiden, vor dem Servieren über den Risotto geben. Mit einigen Majoranblättern garnieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten