



Cassis-Walnuss-Risotto



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 412 kcal/1724 kJ
Eiweiß: 6 g Fett: 13,2 g
Kohlenhydrate: 58 g

Zubereitungszeit:

ca.40 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse hacken und in einer kleinen beschichteten Pfanne fettfrei rösten. Johannisbeeren abrausen und die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen.
2. Butter in einem Topf erhitzen. Reis darin glasig dünsten. Weißwein und Traubensaft erhitzen. Wein-Saft-Mischung nach und nach angießen, dabei ständig rühren und den Reis in ca. 25 Minuten garen. In den letzten 5 Minuten Cassislikör, Johannisbeeren, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Etwas abkühlen lassen.
3. Crème légère und die Hälfte der Walnüsse unterrühren. Risotto anrichten, mit den restlichen Walnüssen bestreuen und mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 50 g kalifornische Walnüsse
 - 500 g Johannisbeeren (rot und schwarz gemischt)
 - 1 EL Butter
 - 100 g Risottoreis
 - 125 ml Weißwein
 - 175 ml roter Traubensaft
 - 4 EL Cassislikör*
 - 40 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 75 g Crème légère
 - Zitronenmelisse zum Garnieren
- *kann je nach Hersteller Gluten enthalten