KIKKOMAN

Sellerie-Gorgonzola-Risoni mit Radicchio-Salat

Gesamtzeit **30 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Risoni:

250 g	Schalotten, in feinen Würfeln
500 g	Sellerie, in Würfeln (ca. 1 x 1 cm)
100 g	Butter
500 g	Risoni
300 ml	Weißwein
1,2 l	Gemüsebrühe
300 g	Gorgonzola
5 g	Salz
2 g	Pfeffer

Für den Salat:

50 g	Butter
500 g	Birnen, in Streifen (ca. 2 mm dick)
50 g	Honig
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
300 g	Radicchio, in Stücken (ca. 2 x 4 cm)
100 g	Walnusskerne, geröstet
2 g	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Schalotten und Sellerie in einem Topf bei mittlerer Hitze mit Butter 2–3 Minuten dünsten. Risoni dazugeben und weitere 2–3 Minuten dünsten. Mit Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und unter gelegentlichem Rühren ca. 12 Minuten garen. Von der Hitze nehmen und Gorgonzola langsam einrühren, sodass eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Butter in einem Topf zerlassen. Birne ca. 2 Minuten darin dünsten. Honig hinzugeben und die Birne 1–2 Minuten leicht karamellisieren. Mit Kikkoman Sojasauce ablöschen und aufkochen. Radicchio sowie Walnüsse hinzugeben und Salatblätter leicht zusammenfallen lassen.

Schritt 3

Risoni auf Teller verteilen und mit Salat getoppt servieren.