

Kochen mit Stern

Hörnchenrisotto mit Nuss (4 Personen)

Zutaten:

400 g Hörnchennudeln
20 g Butter
2 EL Crème fraîche
20 g Walnusskerne
70 g alter Gouda
1 Schalotte
3 Champignons
500 ml Gemüsebrühe
1 Zitrone
1 Prise Muskat

- 1. Die Gemüsebrühe in einen Topf geben und zum Sieden bringen.**
- 2. Die Walnusskerne zerkleinern und in einer Pfanne kurz ohne Fett anrösten, bis sie duften.**
- 3. Die Schalotte in kleine Würfel schneiden.**
- 4. Den Gouda reiben.**
- 5. Bei den Champignons die Stiele entfernen und die Pilzköpfe von der oberen Hautschicht befreien. In eine Schale mit Zitronenwasser legen, damit sie nicht oxidieren.**
- 6. Einen Topf erhitzen und die Butter darin zum Sprudeln bringen. Die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen.**
- 7. Die Hörnchennudeln dazugeben, ebenfalls anschwitzen, wiederholt unter ständigem Rühren mit einer Kelle von der heißen Gemüsebrühe begießen. Wenn die Nudeln gar sind und die Gemüsebrühe annähernd aufgebraucht ist, die Crème fraîche und den geriebenen Gouda unterrühren. Mit dem Saft einer halben Zitrone und einer Prise Muskat abschmecken. Ggf. nachsalzen.**
- 8. Die Walnüsse unterheben.**
- 9. Die Champignons so dünn wie möglich in Scheiben schneiden bzw. auf dem Gemüsehobel hobeln.**
- 10. Das Risotto auf die Teller verteilen und mit den Champignonscheiben dekorieren.**

Bon appétit!

