

## RISOTTO AL GORGONZOLA CON MELANZANE

Primo für 4 Personen

### RISOTTO

1 EL Olivenöl  
 1 Zwiebel, fein gehackt  
 250 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)  
 1½ dl Weisswein  
 ¼ TL Salz  
 ca. 7½ dl Wasser, heiss  
 100 g Gorgonzola, in Stücken  
 Salz, nach Bedarf  
 wenig Pfeffer

### MELANZANE

1 Aubergine, längs in ca. 5 mm  
 dicken Scheiben  
 1 EL Olivenöl  
 ¼ TL Salz  
 wenig Pfeffer

**RISOTTO:** Öl erwärmen, Zwiebel andämpfen, Reis dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, vollständig einkochen, salzen. Wasser unter Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp bedeckt ist, ca. 25 Min. köcheln, bis er cremig und al dente ist. Gorgonzola daruntermischen, würzen.

**MELANZANE:** Unbeschichtete Grillpfanne heiss werden lassen, Auberginen mit Öl bestreichen, portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. grillieren, würzen, warm stellen. Zum Risotto servieren.



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

### Energiewert / Person

ca. 1591 kJ/380 kcal

### Mein Einkauf

- 1 ½ dl Weisswein
- 100 g Gorgonzola
- 1 Aubergine (ca. 250 g)

### Im Vorrat

- Olivenöl
- Zwiebel
- Risottoreis (z. B. Carnaroli)
- Salz
- Pfeffer

Weitere gluschtige  
 Rezepte unter

[www.coop.ch/rezpte](http://www.coop.ch/rezpte)

Coopzeitung Italien Nr. 34/21.08.2007