

# Basilikum-Risotto mit Ziegenfrischkäse-Praline

## Zutaten für das Risotto (für 3 Personen):

- 180 g Risotto-Reis
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 500 ml Gemüsefond
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Basilikum
- 60 g Parmesan
- 3 EL kalte Butter

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einem Topf mit etwas Olivenöl andünsten. Den Reis dazugeben, glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren nach und nach den heißen Gemüsefond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum mit etwas Gemüsefond pürieren und kurz vor Garende zum Risotto geben. Mit Butter und geriebenem Parmesan verfeinern.

## Zutaten für die Ziegenfrischkäse-Praline:

- 100 g Ziegenfrischkäse
- Salz
- 1 EL Schnittlauch
- 1 Ei
- 70 g Semmelbrösel
- 50 g Mehl
- Bratfett
- 10 g Pinienkerne

Ziegenfrischkäse salzen, mit gewaschenem und fein geschnittenem Schnittlauch vermengen und pro Person 1 kleine Praline daraus formen. Nacheinander in Mehl, in aufgeschlagenem Ei und in Semmelbröseln wenden und in heißem Fett goldgelb backen. Pinienkerne kurz ohne Fett in einer Pfanne rösten.

## Anrichten:

Das Risotto auf Teller verteilen, je 1 Käsepraline darauflegen und mit den gerösteten Pinienkernen garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 04.08.2022

Koch/Köchin: Barbara Prantl

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)