Cassis-Walnuss-Risotto

Zubereitungszeit:
ca.40 Minuten + Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

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

Zubereitung:

1. Walnüsse hacken und in einer kleinen beschichteten Pfanne fettfrei rösten. Johannisbeeren abbrausen 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 letzen 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.