

# Gewürzrisotto

Wenn es weihnachtet,  
sehnen wir uns nach duftenden Wohlfühlgerichten.  
Das Beste: Sie können ihnen Ihre persönliche Note verleihen.  
Sobald die Gewürze ihr Röstaroma verströmen,  
ziehen unwiderstehliche Düfte durchs Haus.

## Zutaten

### Gewürzmischung

5 Sternanis  
½ Zimtstange  
10 Kardamomkapseln  
3 Nelken

### Risotto

3 EL Olivenöl  
300g Risottoreis  
½ Vanilleschote  
1 dl Weisswein  
8dl Bouillon  
1 TL Gewürzmischung  
60g Mascarpone  
Salz

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten

**1** In einer kleinen beschichteten Pfanne die Gewürze mit kleiner Hitzezufuhr anrösten. Sobald sie zu duften beginnen, in eine Kaffee- oder Gewürzmühle geben und sehr fein mahlen. Durch ein feines Sieb sieben.

**2** In einem Topf Olivenöl erhitzen. Risottoreis und die aufgeschlitzte Vanilleschote hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis der Reis glasig ist. Mit Weisswein ablöschen. Nach und nach die heiße Bouillon beigegeben. Wenn der Risotto al dente ist, mit der Gewürzmischung und Mascarpone vollenden und abschmecken.

## Tipp

Die restliche Gewürzmischung passt hervorragend zu Fleischgerichten.

