



radicchioriesotto

zutaten

150 g -Risottoreis
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
30 g durchwachsener Speck
1 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
1 kleiner Kopf Radiccio
gut 500 ml Gemüsebrühe
30 g Parmesan
Salz, Pfeffer



zubereitung

Die Zwiebel, den Knoblauch und den -Speck in feine Würfel, Radiccio in dünne Streifen schneiden.

Das Öl in einem großen Topf mit schwerem Boden erhitzen. Speck darin anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und mit anschwitzen, aber nicht braun werden lassen.

Reis hinzufügen und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und Radiccio zufügen.

So viel Brühe angießen, dass alles bedeckt ist. Unter regelmäßigem Rühren kochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Nochmals Brühe aufgießen und verkochen lassen. Vorgang wiederholen, bis der Reis cremig ist und einen bissfesten Kern hat.

Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas geriebenen Parmesan unterrühren. Den Risotto auf Teller füllen und mit geriebenem Parmesan bestreuen, sofort servieren.