

„_Wirsingrisotto

(eine herzhafte Variante)



Zutaten:

- 300 g Wirsingstreifen
- 50 g Zwiebelwürfel
- 30 g Räucherspeck
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 400 g Rundkornreis
- 125 ml Weißwein
- 1,2 Ltr. Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 100 g Lammsalami in Streifen (oder andere Salami)
- 30 g Parmesan

Zubereitung:

Zwiebelwürfel und Speckwürfel in Olivenöl andünsten, Reis zugeben, glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen.

Brühe nach und nach, wie der Reis die Flüssigkeit aufnimmt, zugeben.

Nach ca. 10 Min. Wirsingstreifen dazugeben und mit garen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Salamistreifen und den Parmesan unter den Risotto heben.

Anrichten:

Risotto auf einen Teller anrichten und eventuell mit frischem Thymian bestreuen.

Mein Tipp:

Probieren Sie dieses Rezept mit Radicchio.