

Radicchio-Risotto

427

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: 10 Apr 08: Statt Radicchio ---> Ruccola, normaler rotwein, Kürbis und Creme-Fraiche. Schnell und sehr gut

Zutaten: Zutaten für 1 Portion

1 Radicchio (100 g),
1 rote Zwiebel,
1 kleiner Rosmarinzweig,
30 g Parmaschinken,
1 TL Olivenöl,
50-80 ml alkoholfreier Rotwein oder Brühe,
2 Aprikosen oder 100 g Kürbis aus dem Glas,
1 Paket vorgegartener Naturreis (125 g),
2 EL »Brunch mit Joghurt« (8 % Fett),
1 EL geriebener Parmesankäse,
Salz,
Pfeffer

Rezept: Radicchio in Streifen schneiden. Zwiebel, Rosmarinnadeln und Schinken fein hacken und in Olivenöl etwa 2 Minuten andünsten. Radicchio zugeben und weich werden lassen. Wein, Aprikosenhälften und Reis zugeben und zugedeckt 4 Minuten garen. Brunch und Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.