
Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte, 2007, 11, 172

Bemerkungen: Mai 2010: statt Lardo oberhessische Knoblauchwurst. Geht auch ohne. Risotto sieht nett bunt aus (gelb, rot, schwarz)

Zutaten: 5 Portionen

1,3 L Fleischbrühe,
je 1 rote und gelbe Paprikaschote à 250 g,
1 kleine Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
4 EL Olivenöl,
250 g Risotto-Reis,
100 ml trockener Weißwein (oder Brühe);
50 g Parmesan-Käse,
50 g Lardo (mit Kräutern und Knoblauch gewürzter italienischer Speck),
50 g entsteinte schwarze Oliven,
Meersalz,
frisch gemahlener Pfeffer

Rezept: Brühe aufkochen. Paprikaschoten putzen, abspülen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel hacken, Knoblauch in Scheibchen schneiden.

Paprikawürfel in 2 EL heißem Öl anbraten, aus dem Topf nehmen. Restliches Öl in den Topf geben, erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Den trockenen Reis zugeben, unter Rühren 2-3 Minuten dünsten.

Den Wein zugießen und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Kochend heiße Brühe kellenweise immer dann zugeben, wenn die Flüssigkeit im Risotto aufgesogen ist. Dabei zwischendurch umrühren.

Parmesan reiben. Lardo in dünne Scheibchen schneiden (siehe Tipp).

Parmesan, abgetropfte Oliven und Paprikawürfel unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lardo auf dem heißen Risotto anrichten.

TIPP: Lardo am besten kurz anfrieren, dann lässt er sich einfach in dünne Scheiben schneiden.

FERTIG IN 50 Minuten

PRO PORTION ca. 515 kcal, E 24 g, F 25 g, KH 44 g