

Risotto mit Radicchio und Speck

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienisch, herzhaft, für jeden Tag, Fleisch vermindert

Zutaten

- 200 g magerer Speck in dünnen Scheiben
- 300 g Risotto - Rundkorn - Reis
- 1/2 l Gemüse Brühe
- 1/2 l trockener Weißwein
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 120 g geriebener Parmesankäse
- 200 g Roter Radicchio, geputzt, gewaschen
- 120 g Butter
- 1 El gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Risotto ansetzen; die Würfelzwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, den Risottoreis dazu geben, leicht mit angehen lassen, achtgeben, dass er keine Farbe annimmt. Den Weißwein aufgießen, nahezu reduzieren lassen; dabei reichlich rühren.

Schritt2

Ca. 15 - 20 min. köcheln lassen, nach und nach den Gemüsefond nach gießen.

Schritt3

Der Risotto sollte schon weich sein, aber immer noch einen kleinen "Biss" aufweisen.

Schritt4

In der Zwischenzeit den Radicchio, Butter und Salz in einen Mixer geben oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Creme "aufmischen", den Parmesan unterheben.

Schritt5

Die Speckscheiben in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Nunmehr die Radicchio Creme unterrühren und in tiefen Tellern anrichten, portionieren und mit dem krossen Speck garnieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** risotto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/risotto-mit-radicchio-und-speck/>