



GUSTO IN FAMIGLIA

RISOTTO MIT SÜDTIROLER SPECK UND RADICCHIO

40 Minuten – leicht – 4 Personen



Zutaten Radicchio:

200 g Radicchio
50 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
100 ml Rotwein
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung des Radicchio:

1. Radicchio putzen, waschen, in lauwarmem Wasser 5 Minuten liegen lassen und in Streifen schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Öl dünsten.
3. Radicchio dazugeben und ebenfalls dünsten, mit Rotwein aufgießen und weich dünsten, bis der Wein fast vollständig eingekocht ist, salzen und pfeffern.



GUSTO IN FAMIGLIA

Zutaten Risotto:

- 100 g Recla Südtiroler Speck g.g.A. Würfel
- 30 ml Olivenöl
- 240 g Rundkornreis
- 1l Heiße Gemüsebrühe oder Wasser
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Kalte Butter
- 30 g Parmesan, gerieben
- Tomatenschalen getrocknet zum Garnieren
- Dill zum Garnieren

Zubereitung des Südtiroler Speck Risottos:

1. Südtiroler Speck g.g.A. Würfel in Olivenöl kurz dünsten, Reis dazugeben und mitdünsten.
2. Mit Gemüsebrühe nach und nach aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren **etwa 14 Minuten** kochen lassen.
3. Mit kalter Butter und Parmesan verfeinern.
4. Radicchio auf Teller anrichten, den Risotto darauf geben und mit Tomatenschalen und Dill garnieren und servieren.



Südtiroler Speck g.g.A. Würfel e 100g

Diese kleinen praktischen Würfel sind zart und schmackhaft in naturbelassenem Zustand, köstlich und knusprig beim Sautieren in der Pfanne und verleihen Ihren Gerichten eine ganz besondere Note.