

Prosecco – Risotto

Für 6 Personen

400g Risottoreis

150ml Prosecco di Valdobbiadene

150g würziger Käse gerieben oder fein gewürfelt

100g weiße Zwiebel fein gewürfelt

12 Blätter Radicchio di Treviso

Ca. 6 Scheiben geräucherter Speck (je nach Größe evtl. mehr)

Ca. 50 geräucherter Speck fein gewürfelt

Pfeffer, Salz, Gemüsebrühe

- Die Radicchioblätter einzeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech anrichten. Die einzelnen Lagen durch die Speckscheiben trennen. Dann mit der Hälfte des Prosecco beträufeln, das Backpapier darüber schlagen und am Rand falzen.
Das Ganze ca. 25 min im auf 170° vorgeheizten Ofen geben
- Inzwischen die Zwiebel und die Speckwürfel in einem Topf auf kleiner Stufe bis die Zwiebel glasig ist. Den Reis zufügen und 1 min mit anrösten, dann mit dem restlichen Prosecco ablöschen und diesen einkochen lassen.
Dann tassenweise ca. 1,5 ltr. Heiße Gemüsebrühe nach und nach dazu geben und immer unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis das Risotto nach ca. 15-20 min sämig ist.
- Jetzt den Käse zufügen und nach Geschmack salzen und pfeffern.
- Risotto etwas ruhen lassen, dann auf den Tellern anrichten und auf jeden Teller ein Nest aus den Radicchioblättern und dem Speck anrichten.

