Rezept

Radicchio-Risotto

Ein Rezept von Radicchio-Risotto, am 27.04.2024

Zutaten

800 ml	Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe
300 g	Risottoreis (z. B. Arborio)
200 g	Radicchio
5 EL	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
1	große Zwiebel
3 EL	Olivenöl
150 ml	trockener Weißwein
50 g	Haselnusskerne
	Salz
1-2 EL	Ahornsirup (ersatzweise Waldhonig)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einem großen weiten Topf erhitzen und beides darin kurz andünsten. Reis zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Wein und etwas heißer Brühe ablöschen, bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit fast eingekocht ist, etwas heiße Brühe zugießen, sodass der Reis knapp damit bedeckt ist. Heiße Brühe nach und nach zugießen, bis sie verbraucht ist, regelmäßig umrühren. Den Reis in 35-40 Min. weich und cremig garen.

2. Inzwischen Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Zuerst den Käse, dann den Radicchio unter den Reis rühren. Risotto salzen, pfeffern, mit Ahornsirup beträufeln und mit Haselnüssen bestreuen. Dazu passt gebratenes Lamm- oder Rinderfilet.