Rezept

Risotto mit Radicchio

Ein Rezept von Risotto mit Radicchio, am 04.05.2024

Zutaten

1 EL	Rapsöl
1/2 l	Gemüsebrühe
1	säuerlicher Apfel
	Salz
180 g	Risottoreis
1	Kopf Radicchio (ca. 150 g)
4 EL	geriebener Parmesan
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Das Öl in einem Topf erhitzen und den Reis darin andünsten, bis die Körner glasig werden. Die Gemüsebrühe angießen, aufkochen und den Reis zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 20 Min. ausquellen lassen, dabei immer wieder umrühren.

2. Radicchio waschen und putzen. Den Kopf vierteln und in feine Streifen schneiden, dabei dicke weiße Teile entfernen. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und grob raspeln.

3. Kurz vor Ende der Garzeit Parmesan, Apfelraspel und Radicchio vorsichtig unter den Reis heben. Das Risotto salzen, pfeffern und einige Min. ziehen lassen.