



kochen.tv

Weissweinsrisotto mit Pinienkernen, Rosmarin und Speckchips



Zutaten:

2 EL Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauch,
gepresst
300 g Risottoreis
2 dl Weisswein
6-7 dl Gemüsebrühe
2 EL Gruyère,
gerieben
2 EL Vollrahm,
geschlagen
handvoll Pinienkerne
3 Rosmarinzwige,
gehackt
5 Rosmarinzwige,
ganz
8 Specktranchen

Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen, gehackte Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, Reis zugeben und glasieren. Reis mit Weisswein ablöschen und leicht einreduzieren. Anschliessend immer wieder etwas Gemüsebrühe zugeben und gemeinsam mit Rosmarinzwig köcheln lassen. Pinienkerne in einer Teflonpfanne kurz goldig rösten und beiseite stellen. Speck ohne Fett in Pfanne knusprig braten, auf ein Haushaltspapier geben und auskühlen lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, geschlagenen Vollrahm, gehackten Rosmarin und Gruyère unterheben. Risotto auf einem Teller anrichten, mit den Pinienkernen bestreuen und die Chips drauf legen. Mit einem Rosmarinzwig dekorieren.

Rezept von Meta Hildebrand

