

Wirsingrisotto (eine herzhafte Variante)



Zutaten für vier Personen

- 300 g Wirsing, in Streifen geschnitten
- 50 g Zwiebeln, gewürfelt
- 30 g Räucherspeck, gewürfelt
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 400 g Rundkornreis
- 125 ml Weißwein
- 1,2 Ltr. Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Lammsalami in Streifen (oder andere Salami)
- 30 g Parmesankäse, gerieben

Zubereitung

Zwiebelwürfel und Speckwürfel in Olivenöl andünsten, Reis dazugeben, glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen. Brühe nach und nach angießen, wie der Reis die Flüssigkeit aufnimmt.

Nach ca. 10 Min. Wirsingstreifen dazugeben und mitgaren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Salamistreifen und den Parmesankäse unterheben.

Anrichten

Risotto auf einem Teller anrichten und eventuell mit frischem Thymian bestreuen.

Mein Tipp

Probieren Sie dieses Rezept auch einmal mit Radicchiosalat statt Wirsing.