

Bärlauchrisotto

Zutaten für ca. 4 Personen:

2 Zwiebeln
250 g kleine Zucchini
50 g Speck
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
400 g Risottoreis
50 ml trockener Weißwein
500 ml Heiße Brühe
100 g Bärlauchblätter
Salz, Pfeffer
50 g geriebener Parmesan
40 g Butter in Flöckchen



Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und fein würfeln, Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden,
- Speck fein würfeln
- Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln mit Speck darin andünsten, bis die Zwiebeln etwas Farbe haben. Zucchini andünsten und den Reis zufügen.
- Reis andünsten bis die Körnchen gleichmäßig mit Fett überzogen sind. Weißwein zufügen, dann schöpfkellenweise unter Rühren die Brühe angießen. Erst neue Flüssigkeit zugeben, wenn die vorhandene vom Reis aufgenommen wurde. Den Reis etwa 20. min bissfest garen
- Inzwischen Bärlauch waschen, trockenschleudern und in ca. 1cm breite Streifen schneiden
- unter den gegarten Reis ziehen und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Parmesan und Butterflöckchen untermischen