

Radicchio-Risotto

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 30 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

½	Radicchio
150 g	(Risotto-)Reis
1	Zwiebel
2 EL	Butter
50 ml	Weißwein o. 1 TL Zitronensaft auf 50 ml Wasser
ca. 250 ml	Gemüsebrühe
30 g	Hartkäse Salz Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Radicchio je nach Bedarf zunächst eine halbe Stunde in warmes Wasser legen, um die Bitterkeit abzumildern.

Dann in feine Streifen schneiden und zusammen mit gewürfelter Zwiebel in Butter anbraten. Nach und nach den Reis hinzugeben bis dieser glasig ist.

Mit Wein bzw. Zitronensaft ablöschen und rühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Dann die Brühe ebenfalls portionsweise dazu gießen. Zuletzt zugedeckt bei schwacher Hitze so lange köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Bei Bedarf noch Brühe nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den geriebenen Käse einrühren.