

ld1714 web

Wirsing-Risotto mit Speck

und Apfelspalten



30-40min



4 Personen

Mit Wirsing machst du nie etwas falsch: Die einheimische Kohlsorte ist nicht nur reich an Vitaminen, sie ist schön mild und so auch bei den Kleinen durchaus beliebt. Wenn man dann noch knusprig gebratenen Speck und süß-säuerliche Äpfel dazu gibt, kann diesem Risotto so schnell keiner widerstehen.

Was du von uns bekommst

- Braeburn Apfel
- Wirsing
- Speckwürfel
- Risotto Reis
- Thymian
- Zwiebel
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 790.0kcal, Fett 28.3g, Eiweiß 28.0g, Kohlenhydrate 101.1g



1. Risotto vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Thymian** grob von den Stängeln abstreifen. In einem Wasserkocher 1,5L Wasser zum Kochen bringen, einen **Hühnersuppenwürfel** darin auflösen.



2. Wirsing vorbereiten

Den **Wirsing** vom Strunk befreien, halbieren und in möglichst feine Streifen schneiden.



3. Risotto zubereiten

Einen großen Topf mittelhoch erhitzen, den **Speck** darin auslassen. **Zwiebel** sowie **Thymian** darin 2-3Min. dünsten, den **Reis** hinzugeben. Portionsweise mit **Brühe** ablöschen und regelmäßig umrühren. Bei geringer Hitze ca. 15-20Min. wiederholen, bis der Reis gar ist und das Risotto eine cremige Konsistenz hat.



4. Äpfel schneiden

Inzwischen die **Äpfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1cm dünne Spalten schneiden.



5. Äpfel braten

Eine große Pfanne mit 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Apfelspalten** darin ca. 3-5Min. goldbraun anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den **Käse** fein reiben.



6. Risotto fertigstellen

Zum Schluss die **Wirsingstreifen** für ca. 3-4Min. in das Risotto geben und unter Rühren knackig gar ziehen lassen. Mit etwas Salz, Pfeffer, 1EL Butter und dem **Käse** abschmecken und mit den **Apfelspalten** servieren.