



Cremiges Risotto mit Speck und Babyspinat

 30-40min  4 Personen

Dieses cremige Risotto vereint eine perfekte Kombination: Rauchiger Speck, in Verbindung mit frischem Babyspinat und aromatischem Lauch. Verfeinert wird alles mit würzigem Hartkäse und Schnittlauch. Eine italienische Köstlichkeit!

Was du von uns bekommst

- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- Risotto Reis
- Knoblauchzehe
- Bauchspeck
- Babyspinat
- Lauch
- frischer Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- evtl. Weißwein
- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- 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 709.0kcal, Fett 32.3g, Eiweiß 20.4g, Kohlenhydrate 82.8g



1. Gemüse vorbereiten

2L Wasser in einem Wasserkocher oder Topf zum Kochen bringen, anschließend in einen Behälter geben und zwei Hühnersuppenwürfel darin auflösen. Enden des **Lauchs** entfernen, dann längs halbieren und in feine Streifen schneiden. **Knoblauch** schälen und grob hacken.



4. Risotto kochen

Mit 300ml Suppe oder Wein ablöschen und ca. 1-2Min. unter ständigem Rühren verkochen lassen. Sobald der **Reis** die Flüssigkeit aufgesogen hat, mehr Suppe nachgießen und regelmäßig rühren. Den **Reis** ca. 25Min. gar köcheln. Evtl. wird nicht die ganze Suppe benötigt. Kurz vor Schluss den **Spinat** unterrühren.



2. Lauchgemüse braten

Den **Speck** in dünne Streifen schneiden. Eine große Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Hitze erwärmen. **Lauch** und **Knoblauch** zugeben und ca. 1-2Min. glasig anschwitzen. Gewürfelten **Speck** zugeben und ca. 3-5Min. mitbraten, bis der **Speck** leicht Farbe angenommen hat und der **Lauch** weich ist.



5. Käse reiben

Den **Käse** reiben und beiseitestellen, **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



3. Risottoreis mitbraten

Die Hitze etwas reduzieren, **Reis** zugeben und unter ständigem Rühren weitere ca. 2Min. braten.



6. Risotto fertigstellen

Sobald der **Reis** die Flüssigkeit gezogen hat und noch etwas bissfest ist, von der Hitze nehmen. Den **Käse**, **Schnittlauch** und 1EL Butter unterheben, evtl. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.