



Maronen-Risotto mit Speck

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	900 ml
Schalotten	2 St.
Maronen, gegart und geschält	400 g
Butter	4 EL
Risottoreis	300 g
Weißwein, trocken	100 ml
Birnen	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Bacon	100 g
Pfeffer, schwarz	
Salz	
Parmesan, gerieben	5 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf, mittlere Pfanne

1. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. Maronen je nach Größe halbieren.
2. In einem Topf 1 EL Butter und Schalotten unter Rühren ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Reis zugeben und ca. 1–2 Min. mitrösten. Maronen in den Topf geben, mit Wein ablöschen und diesen nahezu komplett verkochen lassen. 1–2 Kellen Brühe angießen und Risotto unter ständigem Rühren ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei immer wieder Brühe nachgießen, sodass der Risotto immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.
3. Derweil Birne halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Bacon in grobe Stücke zupfen.
4. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Bacon in der heißen Pfanne ca. 2 Min. kross braten. Birne und Thymian zugeben und ca. 3 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Wenn der Risotto fertig ist, 3 EL Butter und Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maronen-Risotto auf Tellern anrichten und mit Birnen und Bacon servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	762 kcal
Kohlenhydrate	117 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	24 g