Risi-Bisi & Prosciutto-Schinken

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Prosciutto cotto	100 g
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Geflügelbrühe	1.2 L
Schalotten	1 St.
Butter	5 EL
Risottoreis	300 g
Salz	
Basilikum, frisch	10 g
Parmesan	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, Sieb, feine Reibe

1. Prosciutto zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Erbsen in einem Sieb warm abspülen und gründlich abtropfen lassen. In einem Topf Geflügelbrühe aufkochen und anschließend nur noch warm halten.

2. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter und Schalotte unter Rühren ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Risottoreis zugeben, leicht salzen und direkt mit etwas Brühe auffüllen.

3. Reis unter regelmäßigem Rühren ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei immer wieder Brühe nachgießen, sodass der Reis immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist. Nach ca. 15 Min. Erbsen zugeben und ca. 5 Min. mitgaren.

4. Derweil Prosciutto mit den Händen in Streifen zupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob schneiden. Parmesan fein reiben.

5. Wenn der Reis al dente gegart ist, restliche Butter und Parmesan unterrühren, sodass es eine sehr dünnflüssige Konsistenz erhält. Falls notwendig zum Auflockern etwas weitere Brühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Risi e Bisi auf tiefen Tellern anrichten und mit Basilikum und Prosciutto servieren.

Tipp: Risi e Bisi sollte keinesfalls zu fest sein. Die Konsistenz liegt eher zwischen Risotto und Suppe und wird klassisch mit einem Löffel gegessen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	601 kcal
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	23 g