




Risotto mit gebratenem Radicchio

 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	850 ml
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Butter	6 EL
Risottoreis	250 g
Weißwein, trocken	100 ml
Radicchio	1 St.
Parmesan	70 g
Balsamicoessig, hell	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, grobe Reibe

1. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf 1 EL Butter schmezen und Zwiebel mit Knoblauch unter Rühren ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Reis zugeben und ca. 1–2 Min. mitrösten.
2. Mit Wein ablöschen und diesen nahezu komplett verkochen lassen. 1–2 Kelle Brühe angießen, mit etwas Salz würzen und den Risotto unter ständigem Rühren ca. 20 bissfest garen. Dabei immer wieder Brühe nachgießen, sodass der Risotto immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.
3. In der Zwischenzeit Radicchio achteln, waschen und trocken schütteln. Parmesan fein reiben.
4. In einer Pfanne 1 EL Butter auf hoher Stufe erhitzen und Radicchio ca. 2 Min. anbraten. Mit Essig ablöschen, kurz einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Parmesan in das Risotto einrühren und abschmecken. Mit gebratenem Radicchio servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 500 kcal

Kohlenhydrate 60 g

Eiweiß 12 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 21 g
