



Risotto mit geröstetem Speck

Zutaten:

2 große Charlotten
50 ml Olivenöl
300 g Risotto (Rundkornreis)
300 ml trockener Weißwein
300 ml Geflügelfond
50 g Parmesan, fein gerieben
150 g Südtiroler Speck, gewürfelt
50 g Lauchzwiebel
50 g Blattpetersilie
50 g kalte Butter, gewürfelt



Zubereitung:

Charlotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Olivenöl erhitzen, Charlotten und Reis zugeben und bei kleiner Hitze anschwitzen.

Geflügelfond und Weißwein vermengen, erhitzen und nach und nach zum Risotto zugeben.

Unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Speck, in feine Ringe geschnittene Lauchzwiebeln und gehackte Petersilie zugeben.

Risotto vom Herd nehmen. Butter und Parmesan dazugeben.

Risotto anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCENBERGPALAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden
0351.48484801 · www.kastenmeiers.de