

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Radicchio - Risotto

Zutaten: 1 Radicchio, 500 ml Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 250 g Risotto-Reis, 100 ml Weißwein, Butter, Salz und Pfeffer, Parmesan

Zubereitung: Radicchio in schmale Streifen schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden und in etwas Butter andünsten. Den Radicchio hinzugeben. Reis auch dazu und alles zusammen nochmals kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist. Nach und nach heiße Brühe dazugießen und bei kleinster Hitze zugedeckt ca. 15-20 Minuten quellen lassen. Immer wieder Brühe nachgießen und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren noch ein Stück Butter unterrühren und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)