



Zutaten:

- 1 Schalotte
- 1 El Öl
- 125 g Risotto-Reis
- 100 ml Rotwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 kleinen Kopf Radicchio
- 30 g Butter
- 50 g Parmesan (gerieben)
- Salz & Pfeffer

Radicchio-Risotto (für 2 Portionen)

Zubereitung

Die Schalotte fein würfeln und in andünsten, den Risotto-Reis zugeben, kurz mit dünsten, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe zufügen.

Den kleinen Kopf Radicchio in Streifen schneiden und in Öl kurz andünsten.

Die Butter in kleine Stückchen unter den Reis mischen, noch etwa 5 Min. ziehen lassen. Dann den Parmesan so wie den Radicchio zufügen.

Zum Schluss das Risotto mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*