



Radicchio-Risotto

Zutaten

(Für ca. 4 Personen)

1 Zwiebel	75 g frisch geriebener
40 g Butter oder Margarine	Parmesankäse
350 g Risotto-Reis	Salz
1 l Gemüsebrühe (Instant)	Pfeffer
1/8 l trockener Weißwein	Basilikum
300 g Radicchio Salat	

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einen Topf geben und schmelzen. Zwiebeln und Reis zugeben und andünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen. Kurz aufkochen lassen. Anschließend ca. 20 Minuten auf niedriger Stufe weitert köcheln lassen.
2. Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern und fein schneiden. Radicchio und 50 g Parmesan mit dem Risotto vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Risotto auf Tellern anrichten. Restlichen Parmesan und Basilikum zum Garnieren verwenden. Anschließend servieren!

Tipp: Risotto in Radicchio-Blätter füllen und anschließend servieren.