



Rüebli-Risotto

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

150g Rüebli
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Öl
150g Risottoreis
4dl Bouillon (heiss)
25g Butter
20g geriebener Käse
4 Tranchen Speck
Salz, Pfeffer



Und so wird's gemacht

Rüebli in Scheibchen schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Zwiebelgrünbeiseite stellen.

Rüebli und Zwiebeln in etwas Öl ca. 5 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten.

Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugeben bis der Reis cremig und al dente ist. Butter und Käse daruntermischen.

Speck ohne Fett in einer Bratpfanne langsam knusprig braten und mit dem Zwiebelgrün auf dem Risotto verteilen.

 Meine Notizen: