

BAUERNRISOTTO



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

200 g. Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
300 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten)
- CU0K
400 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
40 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
q.b. Brodo senza glutammato (Brühe ohne Glutamat) - BE1

Zutaten

100 g Bauchspeck
250 g Zucchini
n.B. Weißwein
70 g Butter
30 g Parmesankäse
60 g Zwiebel
n.B. Knoblauch
n.B. Petersilie
n.B. Pfeffer
n.B. Salz

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. Die Zucchini in Scheiben schneiden und in halbmondförmige Stücke schneiden. Eine Knoblauchzehe in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und die Zucchini anbraten; mit Pfeffer und Salz würzen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die gehackte Zwiebel mit einem Drittel der Butter anbraten, dann den in Streifen geschnittenen Speck hinzufügen. Den Reis dazugeben und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdunsten lassen. Nun weiter kochen und dabei die vorbereitete Brühe nach und nach einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Rote Paprikacreme, die Sauce aus Datteltomaten und die gebratenen Zucchini hinzugeben. Wenn der Reis gar ist, vom Herd nehmen und die restliche Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit der warmen Grancrema mit Pecorino beträufeln.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Speck, der als glutenfrei gekennzeichnet ist.