

Das Palbec Risotto

Zutaten (für 4 Personen)

Zutaten

Reis	300g
Palbec *	100g
Radicchio	
eine Zwiebel	
Weißwein	
Natives Olivenöl*	

- Schritt 1** Eine Zwiebel schälen, fein hacken und in nativem Olivenöl anbraten. Wenn die Zwiebel goldbraun ist, den Reis hinzufügen und mit Weißwein ablöschen.
- Schritt 2** In der Zwischenzeit den Radicchio grob hacken und in einem Topf kochen. Die durch das Kochen vom Radicchio gewonnene Brühe verwenden, um den Reis aufzufüllen bis er knapp bedeckt ist, bei mittlerer Hitze für 15 Minuten garen und immer wieder Brühe zugießen, immer wieder umrühren.
- Schritt 3** Sobald der Reis fast gar ist, den Herd ausschalten, den Palbec in den Topf geben, Alles mischen und das Risotto noch heiß servieren. Dieses Risotto ist besonders schnell zubereitet und es werden nur wenige Zutaten benötigt. Unser Palbec hat nicht nur einen originellen Geschmack und Aussehen, sondern gibt dem Risotto eine besondere Note, mit der du deine Lieben und Gäste sicher beeindrucken kannst.

„Buon Appetito“