

RISOTTO  
**Risotto al Radicchio**



**30 Minuten / mittel / Perfekt zu Rotwein**

Das Risotto al Radicchio ist ein bekanntes Gericht aus dem Piemont. Es eignet sich besonders gut in der kälteren Jahreszeit.

**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

200 g Arborio Reis  
1 halber Radicchio Kopf  
150 g Provolone Mild  
30-50 g Rosinen  
15 g Pinienkerne  
70 g Guanciale  
50 ml Weißwein  
50 ml Gemüsebrühe

**ZUBEREITUNG**

Den Reis mit etwas Olivenöl anbraten lassen und dann nach und nach mit Weißwein ablöschen. Pro Kelle ungefähr 50 ml. Den Reis anrühren aber noch nicht würzen. Den Radicchio in Streifen schneiden und dem Risotto hinzufügen. Nun mit Gemüsebrühe nach und nach auffüllen damit der Reis die Feuchtigkeit aufsaugt. Den Guanciale in Würfel oder Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne anbraten. Das Risotto mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, aber Achtung der Guanciale ist selbst salzig. Die Rosinen hinzufügen und die Pinienkerne unterrühren bis das Risotto seine Cremigkeit erreicht hat. Den geriebenen Provolone hinzufügen und eine Kelle Brühe dazugeben. Das ganze unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Den Guanciale ganz zum Schluss hinzugeben. Das fertige Risotto auf einen Teller servieren mit etwas Radicchio, Provolone und Guanciale

dekoriere und Genießen!

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN**

Arborio Reis von Scotti, Provolone mild von Auricchio, Guanciale von Rovagnati

**BUONO APPETITO!**

**Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](http://waurig.com/rezepte)**

