

Risotto al radicchio rosso

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1	Zwiebel, gehackt
300 g	Radicchio rosso, in feine Streifen geschnitten
300 g	Risotto-Reis (Carnaroli oder Vialone nano)
1 dl	Milch
8 dl	Gemüsebrühe, heiss
1 dl	Rahm
5 EL	Parmesan, gerieben

Zubereitung

Olivenöl und Butter in einem Kochtopf erhitzen und die gehackte Zwiebel darin andünsten. Die Radicchio-Streifen begeben und so lange andünsten, bis es seine rote Farbe verloren hat. Den Reis dazugeben und unter kräftigem Rühren leicht anrösten. Mit der Milch ablöschen (sie mildert das bittere Aroma ein wenig). Die heisse Gemüsebrühe dazu giessen, gut umrühren und zugedeckt 15 Minuten auf kleinem Feuer garen. Von Zeit zu Zeit mit einer Kelle umrühren und kontrollieren, ob genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Wenn der Reis nach 15 Minuten al dente gekocht ist, den Rahm und den geriebenen Parmesan unterrühren. Kurz ruhen lassen. Wichtig ist, dass der Risotto schön sämig und nicht zu trocken ist! In vorgewärmten Suppentellern servieren.
