

Wirsing-Zitronenrisotto

Zutaten:

1 Zwiebel
300 g Wirsing
1 Boi-Zitrone
50 g Speckwürfel
300 g Risottoreis
800 ml Gemüsebrühe
75 g Kräuterfrischkäse (max. 20 %)
30 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Wirsing putzen und in kurze Streifen schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen.

Zwiebel in eine Einheit 20 cm 4,0 l geben und bei höchster Stufe bis Bratfenster aufheizen. Deckel abnehmen und Zwiebel anbraten und nacheinander Speck und Reis zugeben und mit anbraten.

Mit Gemüsebrühe aufgießen, umrühren Wirsing darüber geben und den Secuquick aufsetzen. Audiotherm aufsetzen und auf „P“ stellen bis Soft.

Secuquick nach Ablauf des Kochprozesses in einen umgedrehten Deckel stellen und von selber drucklos werden lassen.

Secuquick abnehmen, Frischkäse und Parmesan unterrühren und abschmecken.

Guten Appetit!