



Reis-Gnocchi mit Pfiff

Die Gäste haben zu warten und nicht das Gericht. So lautete seit jeher eine der wichtigsten Risotto-Regeln. Doch die Zeiten – und auch die Regeln – haben sich geändert. Denn Uncle Ben's® hat einen Risotto-Reis kreiert, der seinen vollen Biss behält und auch nach einer Stunde noch perfekt sämig ist.

Rezept für 4 Personen

Gnocchi:

300 g Uncle Ben's Risotto Reis
 1 Zwiebel, fein gehackt
 1–2 Knoblauchzehen, gepresst
 Butter zum Andämpfen
 1 dl Weisswein
 7,5 dl Gemüsebouillon, heiss
 1 EL Butter
 100 g Gruyère, gerieben
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wirzbett:

50 g Rohessspeck, in Streifen geschnitten
 1 Zwiebel, fein gehackt
 Butter zum Andämpfen
 500 g Wirz, in feine Streifen geschnitten
 1 dl Weisswein
 1,8 dl Vollrahm
 1 TL Bouillonpaste
 ½ EL Thymian, Blättchen
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss


1. Für die Gnocchi Zwiebeln und Knoblauch in Butter andämpfen. Uncle Ben's Risotto Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen. Bouillon nach und nach dazugießen. Risotto bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ungedeckt 12–15 Minuten köcheln lassen. Butter und die Hälfte des Käses darunter mischen, abschmecken, leicht auskühlen lassen.

2. Mit einem Glaceportionierer aus dem Risotto Kugeln abstechen, in der ausgebutterten Form verteilen. Restlichen Käse darüber streuen.

3. Für den Wirz Speck knusprig braten, beiseite stellen. Zwiebeln in Butter andämpfen, Wirz beifügen, mitdämpfen. Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen. Rahm und Bouillon zugeben, würzen, Wirz unter mehrmaligem Rühren knackig garen. Speck und Thymian darunter mischen, abschmecken.

4. Gnocchi in der oberen Hälfte des auf 240°C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten überbacken. Wirz um die Gnocchi herum anrichten.




Uncle Ben's®