

Risottotäschli mit Speck



Zubereitungszeit

50 Minuten + abkühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

| | |
|----------------|----------|
| Kalorien: | 550 kcal |
| Eiweiss: | 17 g |
| Fett: | 31 g |
| Kohlenhydrate: | 41 g |

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|----------|------------------------------|
| 1 | Zwiebel |
| 200 g | Risottoreis, z. B. Carnaroli |
| 6 EL | Olivenöl |
| 1 Beutel | Safran |
| 2 dl | Weisswein |
| 5 dl | Gemüsebouillon |
| ca. | ½ TL Salz |
| ca. | ¼ TL Pfeffer |
| 80 g | geriebener Parmesan |
| 100 g | Specktranchen |
| 3 Zweige | Salbeiblätter |

Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken. Mit dem Reis in 1/2 des Öls glasig dünsten. Safran begeben. Mit Wein ablöschen. Unter Rühren nach und nach gesamte Bouillon dazugiessen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis aufgequollen ist, aber noch etwas Biss hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan beifügen, zu einer geschmeidigen Masse mischen und abkühlen lassen.
2. Vom Speck pro Person je 2 schöne Tranchen beiseitestellen. Restlichen Speck in kleine Stücke schneiden. Pro Person je 2 schöne Salbeiblätter beiseitestellen. Rest fein hacken. Mit den Speckstückchen unter die Reismasse mischen. Etwas Masse in wenig Öl braten und degustieren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse pro Person 2 ca. 1 cm dicke Täschli à 90-100 g formen. Täschli mit je 1 Salbeiblatt und mit 1 Specktranche belegen. Im restlichen Öl bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 6 Minuten braten. Dazu passt Blattsalat.