Lauchrisotto

für 2 Personen

Zutaten

500 g Lauch, 200 g Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 50 g durchwachsener Speck, 1 Esslöffel Butter, 100 g Reis, 250 ml Fleischbrühe, 1/2 Teelöffel Salz, 1 Messerspitze schwarzer Pfeffer, 1 Prise getrockneter Thymian

1 www.dietgenis.die

Zubereitung

- 1. Vom Lauch die dunkelgrünen Blattspitzen und Wurzelenden abschneiden
- 2. Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen
- 3. Die Lauchstangen längs halbieren, gründlich waschen und in Scheibchen schneiden
- 4. Wenn das Wasser kocht, die Tomaten überbrühen, häuten und in große Würfel schneiden (Wasser nicht weggießen)
- 5. Dabei die harten Stielansätze entfernen
- 6. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln
- 7. Den Speck ebenfalls würfeln
- 8. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig braten
- 9. Den Reis dazu geben und ebenfalls glasig braten
- 10. Fleischbrühe in dem heißen Wasser von den Tomaten anrühren
- 11. Die Lauchscheiben zum Reis geben, kurz mitbraten und mit der heißen Fleischbrühe auffüllen
- 12. Alles bei schwacher Hitze 20 bis 25 Minuten kochen lassen
- 13. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten untermischen und das Gericht mit Salz, Pfeffer und Tyhmian abschmecken
- 14. Dann die Speckwürfel in einer gesonderten Pfanne knusprig braun braten und kurz vor Schluss unter das Risotto mischen

Zeitbedarf

ca. 50 Minute

dazu paßt

Kurzgebratenes