Die Speisekarte, Bitte!

TITEL DES REZEPTS: Apfel-Speck-Risotto	
PORTIONEN: 2 Personen	
reis	175 gr
Speck	75 gr
Apfel	N° 1
Butter	25 gr
weiße Brühe	

ZUBEREITUNG

Wasser mit weißer Brühe kochen. In einem Topf 15 g Butter erhitzen und den Reis rösten.

Den Apfel in Würfel schneiden.

Sobald der Reis geröstet ist, die Hälfte des geschnittenen Apfels hinzufügen und 3 Minuten braten.

Reis mit Brühe kochen. Wenn der Reis fast gekocht ist, die andere Hälfte des Apfels hinzufügen.

Den Speck in einer separaten Pfanne anbraten.

Den Auflauf vom Herd nehmen und den Reis mit der restlichen Butter unterrühren.

Jason P. und Davide S. - TEAM 11