

APFEL-RISOTTO MIT SPECK UND SALBEI

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)
1–2 Pink Ladys
80 g Speckwürfel
1 kleine Schalotte
700 ml Gemüsebouillon
100 ml alkoholfreier Weisswein
40 g Parmesan
Frischer Salbei
Butter, Pfeffer

Gloria Sommer



ZUM GLÜCK

GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 30 MIN.

1. Anbraten: Speck & Salbei in der Pfanne knusprig braten, beiseitestellen.
2. Dünsten: Schalotten & Risottoreis in Butter glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen.
3. Garen: Heisse Bouillon nach und nach unter Rühren dazugeben, bis der Reis cremig ist (ca. 18 Min.).
4. Finish: Apfelwürfel, Parmesan & ein Stück Butter unterrühren. 2 Min. ziehen lassen.
5. Topping: Mit Speck, Salbei und frischen Apfelspalten toppen. Fertig!