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

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