



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik?
Kochunterstützung?

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler - Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Deftiges Birnen-Speck-Risotto mit Gorgonzola

Bitte das Rezept einmal komplett durchlesen. Und leg dir schon mal Salz, Pfeffer, Öl, eine große Pfanne, einen Messbecher, einen Schäler, ein Messer sowie ein Schneidebrett bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 Min gibt's schon lecker Essen!

Öl in der Pfanne erhitzen, **Zwiebel** würfeln und auf mittlerer Hitze 2-3 Min anbraten. **Risottoreis** dazugeben, 1 Min mitbraten, dabei rühren.

Nach und nach **Gemüsebrühe** (ca. 300 ml für eine Portion, 600 ml für 2 Portionen) zugeben. Wer Weißwein im Haus hat, kann auch zuerst ca. 100ml von diesem zugeben, und danach erst die Brühe. 1 Prise Salz und etwas Pfeffer zugeben und auf mittelhoher Hitze ca. 20 Min köcheln lassen, solange bis die Brühe verdunstet ist und der Reis außen weich, aber innen noch etwas Biss hat. Bei Bedarf Wasser etwas nachkippen. Jetzt könnt ihr schon mal den **Gorgonzola** klein würfeln.

Petersilie waschen, Blätter abzupfen und kleinhacken. **Schinkenwürfel** mit wenig Öl ca. 3-4 Min anbraten. **Birne** schälen und würfeln (etwas größere Stücke) und ca. 3 Min unter ständigem Rühren mitbraten. Ist der Reis fertig - also außen weich, innen noch mit etwas Biss? Dann gib die Speck-Birnen-Mischung zusammen mit dem klein gewürfeltem Gorgonzola in die Pfanne geben und rühre ca. 1 Min lang, bis der Gorgonzola schön cremig wird. Schlotzen muss es.

Und nicht vergessen: "Das Auge isst mit". Deswegen: Das Risotto auf schöne, große Teller geben und mit Petersilie und Pfeffer aus der Mühle garnieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht:)

Genieß Deinen Feierabend!

Chris

Ich würde mich freuen von dir zu hören.
facebook.com/chriskochtuete oder
Mal unzufrieden? Dann tut mir das
Stand und du bekommst dein Geld zurück



Besuch mich auf
schreib mir an hallo@chriskochtuete.de.
schrecklich leid. Komm zu mir an den
oder eine aktuelle Tüte kostenlos.