



## Cremiges Artischocken-Risotto

mit Serrano-Schinken



30-40min



2 Personen

Der Ruf, Risotto sei zeitaufwendig und launisch ist ganz unverdient. Denn dieses sättigende Gericht ist der Inbegriff der häuslichen Küche Italiens und die ideale Komfortnahrung! Ein gutes Risotto braucht zwar etwas Aufmerksamkeit, damit nichts anbrennt, aber das Ergebnis wird dich dafür umso mehr begeistern. Dazu gibt es salzige Artischockenherzen und Serrano-Schinken vom Schwein.

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebeln
- 1 Packung Serrano Schinken, in Scheiben
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Dose Artischocken
- 1 Packung Risottoreis
- 1 Knoblauchzehe
- 2 italienische Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 730kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 23.9g



### 1. Artischocken schneiden

Die **Artischocken** gut in einem Sieb abtropfen, das **Abtropfwasser** aufbewaren und **Artischocken** dann in mundgerechte Stücke vierteln oder sechsteln. Das aufgefangene **Abtropfwasser** mit heißem Wasser auf **600ml** auffüllen und den **Brühwürfel** darin auflösen lassen.



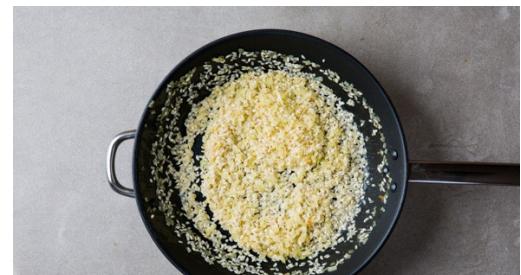
### 4. Käse reiben

Inzwischen den **Käse** fein reiben.



### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden, den **Knoblauch** ebenso.



### 3. Risotto ansetzen

Die **Zwiebelwürfel** nun mit 1-2EL Olivenöl in einer großen Pfanne ca. 1-2Min. auf mittlerer Hitze anschwitzen, dann den **Reis** hinzugeben und weitere ca. 1-2Min. mitrösten. Nun nach und nach unter Rühren mit der **Brühe** aufgießen, bis der **Reis** sämig und bissfest ist - das dauert ca. 18-20Min.



### 6. Servieren

Zum Schluss die **Schinkenscheiben** voneinander trennen und **nach Geschmack** mit dem **Risotto** servieren.