



## Risotto mit Taleggio und Speck

mit Lauch und Babyspinat



30-40min



3-4 Personen

Italienische Küche von ihrer besten Seite: Es gibt ein köstliches Risotto mit gebratenem Lauch und geräuchertem Speck. Taleggio und geriebener Käse veredeln den Genuss. Der Carnarolireis wird vorwiegend in der norditalienischen Provinz Piemont angebaut und behält während des Kochens seine Form und etwas feste Textur besser als andere Reissorten. In Italien wird er daher auch als „König der Reissorten“ bezeichnet.



## Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 400g Risottoreis
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Taleggio <sup>7</sup>
- 2 Stück Hartkäse <sup>7</sup>
- 10g frischer Schnittlauch

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 709kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 85.0g, Eiweiß 27.0g



### 1. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühwürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



### 2. Lauch und Speck braten

Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Den **Speck** dazugeben und 3-5Min. mitbraten, bis der **Speck** knusprig und der **Lauch** weich ist.



### 3. Risotto ansetzen

Die Hitze reduzieren, den **Reis** hinzugeben und 1-2Min. anbraten.



### 4. Risotto garen

Den **Reis** mit **etwas Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht anbrennt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben. Den **Spinat** unterrühren. Die Rinde des **Taleggio** abschneiden und den **Käse** in kleine Würfel schneiden.



### 5. Käse reiben

Den **Hartkäse** fein reiben. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden, das geht am besten mit einer Schere.



### 6. Risotto fertigstellen

Das **Risotto** vom Herd nehmen. Den **Taleggio**, den **geriebenen Käse** sowie den **Schnittlauch** untermengen und das **Risotto** sofort servieren. **Tipp:** Wer es extra cremig mag, kann das **Risotto** noch mit 1-2EL Butter verfeinern.