MARLEY SPOON

Bacon-Risotto mit Cheddar und Lauch

dazu gerösteter Brokkoli

30-40min 2 Portionen

Risotto ist Soulfood, das wissen wir alle. Aber dieses Risotto ist Soulfood hoch zehn! Warum? Na, weil knusprig-würziger Speck und cremiger Cheddar drin sind – ein „Bacon-and-cheese-Risotto", wenn man so will. Aber auch, wenn Speck und Käse unser Herz im Sturm erobert haben, verzichten wir ungern auf eine Prise Grün. Deshalb haben wir Lauch im Risotto versteckt und fix etwas Brokkoli geröstet. Was ein leckeres Gesamtpaket!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Risottoreis
- 1 großer Brokkoli
- 75g geriebener Cheddar [1]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher

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

Kochtipp
Die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen.

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1020kcal, Fett 55.2g, Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 33.9g

1. Bacon braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Im Wasserkocher 750ml Wasser aufkochen und das **Brühgewürz** darin auflösen. Den **Bacon** in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ohne weiteres Fett 6–7Min. anbraten, bis er sehr knusprig ist. Den **Bacon** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne mit dem **Baconfett** wird weiterverwendet.

2. Lauch anbraten

Währenddessen den **Lauch** längs halbieren und quer in sehr dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Beides in der Baconpfanne mit 1EL Butter und dem **Baconfett** bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten, bis der **Lauch** weich wird. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

3. Risotto kochen

Den **Reis** in die Pfanne zugeben und 1–2Min. anrösten, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18–20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Das **Risotto** abgedeckt 2–3Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.

4. Brokkoli rösten

Währenddessen den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen und den **Strunk** in 1–2cm große Würfel schneiden, beides auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 10–12Min. rösten.

5. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** mit 1EL Butter und 1EL (Weißwein-) Essig unter das fertige **Risotto** rühren. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und mehr Essig abschmecken. Das **Risotto** mit dem **Brokkoli** anrichten, mit dem **Bacon** garnieren und servieren.

6. Arancini

Aus Risotto-Resten kann man Arancini („kleine Orangen") machen: Dazu das Risotto mit 1 Ei verrühren und Semmelbrösel hinzufügen, bis ein klebriger Teig entsteht. Den Teig zu tennisballgroßen Bällchen formen, in mehr Semmelbröseln rollen und die Bällchen in Pflanzenfett frittieren, bis sie außen knusprig sind.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**