

# Spitzkohl Risotto.

🕒 **40 Min.**  
Zubereitungszeit

🍴 **mittel**  
Aufwand

## Zutaten für: 4 Portionen

100 g	Naturgut Bio Schinkenspeckwürfel
1	kleiner Spitzkohl
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
200 g	Milchreis
100 ml	Naturgut Bio Trebbiano d'Abruzzo
1 l	Naturgut Bio Gemüsebrühe
2 EL	Butter
50 g	Naturgut Bio Emmentaler Salz und Pfeffer
4	Stängel Petersilie zum Garnieren

## Zubereitung:

- 1** Speckwürfel in einem Topf bei mittlerer Hitze knusprig braten. Spitzkohl waschen, putzen, in Streifen schneiden und kurz mitbraten, bis er weich ist. Speck und Kohl beiseitestellen.
- 2** Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Beides im gleichen Topf glasig dünsten. Milchreis zugeben und kurz mit anschwitzen, bis er leicht glasig wird.
- 3** Wein zugießen und unter Rühren einkochen lassen. Unter ständigem Rühren die Brühe schöpflöffelweise zugeben. Jede Portion immer erst einkochen lassen, bevor die nächste zugegeben wird.
- 4** Ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit den beiseitegestellten Speck und Spitzkohl unter das Risotto rühren. Wenn der Reis al dente ist und eine cremige Konsistenz erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen. Butter und geriebenen Käse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Risotto auf Teller verteilen und nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren.