

Chicoree Rissotto

mit Bacon



● Zutaten:

400Gramm	<i>Chicorée</i>
50 Gramm	<i>Schalotten</i>
1	<i>Knoblauchzehe</i>
40 Gramm	<i>Butter</i>
350 Gramm	<i>Rissotto-Reis</i>
100 Milliliter	<i>Weißwein</i>
400 Milliliter	<i>Gemüsefond</i>
100Gramm	<i>Parmesan</i>
2 Esslöffel	<i>Öl</i>
2 Esslöffel	<i>Zucker</i>
300 Gramm	<i>Tomaten</i>
2 Zweige	<i>Thymian</i>
100Gramm	<i>Bacon in Scheiben</i>
Salz Pfeffer	

● Zubereitung:

1. Chicorée halbieren, den Strunk herausschneiden und den Chicorée in Streifen schneiden
2. Schalotten pellen und fein würfeln
3. Knoblauch pellen und fein hacken
4. 20g Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin bei milder Hitze andünsten
5. den Reis hinzufügen und unter Rühren glasig dünsten
6. Wein dazugießen, die Hitze etwas erhöhen
7. Fond und 100ml Wasser nach und nach hinzufügen
8. nach ca. 25 Minuten den Parmesan reiben und unterheben, weitere 5 Minuten garen
9. mit Salz und Pfeffer würzen
10. Öl in einem Topf erhitzen, Chicorée darin bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen
11. mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
12. Tomaten kreuzweise einritzen
13. in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen
14. Tomaten vierteln, entkernen, in Spalten schneiden
15. Thymian abzupfen
16. 20g Butter erhitzen und Tomaten und Thymian 3 Minuten darin andünsten
17. Speck in einer Pfanne ohne Fett auslassen
18. Alles mit dem Risotto mischen.