

Trüffel Risotto

mit Trüffel-Schinken

Was du dazu benötigst

150g Trüffel Schinken
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
180g Risottoreis
60ml Prosecco
600ml Gemüsesuppe
1 Stück Butter
40g Parmesan, frisch gerieben
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl glasig anschwitzen.

Reis zugeben und kurz mit rösten. Mit Prosecco ablöschen und einkochen lassen.

Unter ständigem Rühren nach und nach mit heißer Gemüsesuppe aufgießen, bis der Reis cremig-weich ist.

Butter und Parmesan einrühren. 100g vom Trüffel-Schinken in feine Streifen schneiden und unterrühren.

Mit den restlichen Scheiben Trüffel-Schinken toppen und heiß servieren.

Tipp

Der Trüffel-Schinken kann auch gegen einen andere Berger-Schinken ersetzt werden.

Portionen

2 Portionen

Dauer

25 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Level

Einfach

