

Risotto mit Artischocken

Zutaten:

250 g Risotto - Reis
150 g pikante Salami
50 g Parmesankäse
2 Dosen Artischockenherzen
1 kleine Dose Mais
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
150 ml Weißwein
700 ml Gemüsebrühe
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Salami und Artischockenherzen in kleine Stücke schneiden.
- In einem Topf das Öl erhitzen.
- Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.
- Artischocken und Salami zugeben.
- Alles etwa 2 Minuten braten.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Reis untermischen und anbraten.
- Wenn der Reis glasig ist, den Wein zugießen.
- Bei wenig Hitze den Wein verdampfen lassen.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Gemüsebrühe in mindestens 3 Schritten zugießen.
- Mit dem nächsten Schritt immer warten, bis der Reis die "alte" Flüssigkeit aufgesogen hat.
- Vor dem letzten Schritt den Mais unterrühren.
- Und nicht vergessen, immer wieder umrühren!!
- Risotto insgesamt 20 - 30 Minuten garen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Risotto mit Parmesan überstreuen und servieren.