



Bärlauch - Risotto mit Mozzarella und krossem Speck

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft „schmackig“ für jeden Tag, einfach und schnell gekocht

Zutaten

- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 4 El Olivenöl
- 200 g Risotto-Reis
- 200 ml Weißwein
- 700 ml Gemüsebrühe
- 250 Mozzarella, klein gewürfelt
- 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 4 El Bärlauch - Pesto aus dem Glas
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Mozzarella abtropfen lassen und fein würfeln.

Schritt3

Den Speck in einer Stielpfanne knusprig und trocken ausbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit grob gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, den Risotto - Reis dazugeben kurz angehen lassen.

Schritt6

Zunächst mit dem Weißwein ablöschen, fast völlig einkochen lassen. Erst dann die Hälfte der Gemüsebrühe nachgießen und unter häufigem Rühren köcheln lassen.

Schritt7

Nach und nach die restliche heiße Gemüsebrühe zugeben, ca. 25 min. köcheln lassen. Nachschmecken, „schlotzig - bissig“ halten

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Den Bärlauch - Pesto unter den Risotto heben, den Mozzarella unterrühren, mit dem Speck anrichten.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** für jeden tag, krosser speck, nahezu fleischlos, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baerlauch-risotto-mit-mozzarella-und-krossem-speck/>