Risotto mit Prosciutto

Das Risotto mit Prosciutto ist ein wunderbares Reisgericht aus Italien. Hier ein weiteres Rezept der beliebten Speise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
200 g	Risottoreis
125 ml	Weißwein
600 ml	Gemüsefond (oder Geflügelfond)
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
60 g	Pecorino (gerieben)
1 EL	Butterflocken (kalt)
100 g	Prosciutto
1 Handvoll	Blattpetersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln glasig anschwitzen. Den Risottoreis zugeben kurz mitbraten und mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen.

2. Jetzt das Risotto unter ständigem Rühren nach und nach immer wieder mit dem heißen Gemüsefond aufgießen und reduzieren lassen. Am Ende der Garzeit sollte der Reis noch bissfest und cremig sein.

3. Mit einem Spritzer Zitronensaft und Pecorino abschmecken und die Butterflocken unterrühren. Zum Abschluss das **Risotto mit Prosciutto** auf Teller anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Prosciutto garnieren.

Tipp

Drei Zweige Zitronenthymian gerebelt zum Risotto mit Prosciutto geben, und mitgaren lassen.