

Risotto römischer Art

Rezept für 4 Personen

400	g	Pouletbrust
1	Stk	Zwiebel
80	g	Rohschinken
6	Stk	Salbeiblätter
220	g	Risottoreis
1	EL	Olivenöl
1	dl	Weisswein
5	dl	Bouillon
2	dl	Halbrahm
600	g	Broccoli
		Salz, Pfeffer



Zubereitung

Pouletbrust in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rohschinken in feine Streifen schneiden. Beide Zutaten in eine Schüssel geben und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Broccoli rüsten und beiseite stellen.

Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und grob hacken.

Olivenöl in eine Pfanne geben und leicht erhitzen. Zwiebel und Salbei begeben und kurz dünsten. Risottoreis ebenfalls begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Bei ständigem Rühren Weisswein einkochen lassen. Nach und nach die Bouillon begeben und den Risottoreis bei mittlerer Temperatur „al dente“ kochen.

Während dieser Zeit den Broccoli im Dampfsieb dämpfen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Im Backofen bei 80 Grad warmhalten.

Pouletstückli und Rohschinken aus dem Kühlschrank nehmen und dem Risottoreis begeben. Temperatur noch einmal erhöhen, solange köcheln lassen bis die Pouletstückli gar sind. Den Halbrahm begeben und wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Tellern anrichten und den Broccoli dekorativ auf dem Teller verteilen.

Nährwert pro Portion

Kalorien	582
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiss	41 g
Fett	21 g