Risotto Pesto alla Genovese



Zutaten

10

- 750 g Risottoreis
- 125g Butter
- 3 kleine Zwiebels, gewürfelt
- 4 dl trockener Weißwein
- 200g Bresc-Pesto alla Genovese
- 3 Liter Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 500g Pancetta oder Prosciutto di Parma

Zubereitung

Den Pancetta auf Backpapier im Ofen bei etwa 140 Grad rösten. Dies kann je nach Dicke der Scheiben zwischen 30 und 60 Minuten dauern.

Bereiten Sie ein klassisches Risotto mit den angegebenen Zutaten zu. Das Bresc Pesto alla Genovese erst im letzten Schritt vor dem Servieren zugeben.

Die Quenellen des Risottos wenden oder wie gewünscht auf einem Teller servieren.

Den knusprigen Pancetta dazugeben und das Gericht mit Bresc Pesto alla Genovese beträufeln. Nach Belieben garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Pesto alla Genovese 450g