



BIOSÜDTIROL

Bio-Bäuerin Sarah serviert: Apfel-Curry-Risotto

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (4 Portionen)

300 g Reis

2-3 **Gala** (auch Topaz gut geeignet)

1 rote Zwiebel

2 TL Curry oder Currypaste (mild oder scharf, je nach Vorliebe)

Gemüsebrühe oder Suppenwürfel

25 g Speck

Butter zum Andünsten

Wein zum Löschen

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Speck kleinschneiden. Gemeinsam mit dem Reis in der Butter andünsten, bis der Zwiebel glasig wird. Mit Wein löschen, anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen, den Curry einrühren und köcheln lassen. Nach der Hälfte der Garzeit mit den Gewürzen abschmecken, dann die gewürfelten Apfelstücke dazugeben und zu Ende kochen. Wichtig: Das Risotto immer wieder umrühren. Und mit einem Lächeln servieren.

Sarahs Tipp:

Neben Gala passt auch die Apfelsorte Topaz besonders gut für dieses Rezept, da die Äpfel das richtige Zucker-Säure Verhältnis haben. Guten Appetit!