



Risotto mit Honig-Bacon-Karotten

Zutaten

(Für ca. 3 Personen)

- 300 g Risottoreis
- 250 ml Weißwein
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl
- 1 l Gemüsebrühe
- Parmesan
- 400 g Karotten
- ca. 10 Scheiben Bacon
- 4 EL Honig
- 80 g Butter
- 4 Thymianzweige
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Karotten in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf dem Backblech verteilen. Honig über die Möhren geben und 40 g Butter, sowie Bacon mit auf das Blech legen. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Für 12-15 Minuten backen und 2-3 mal umrühren.
2. Die restliche Butter in der Schmorpfanne erhitzen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch hacken und in der Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Risottoreis hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einmal aufkochen. Thymian im Reis verteilen. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben und einrühren.
4. Sobald der Reis den Hauptteil der Gemüsebrühe aufgenommen hat, können die Thymianzweige herausgenommen werden. Im Anschluss den Parmesan hineingeben und unterheben.
5. Risotto mit den karamellisierten Bacon-Karotten servieren und genießen. Guten Appetit!

