



Panissa

Zutaten für 4 Personen

- 50 g Pancetta
- 50 g Salame della duia
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Liter Fleischbrühe
- 1 Bund frischer Rosmarin (etwa 30 g)
- 300 g Risotto-Reis
- 250 ml fruchtiger, italienischer Rotwein
- 400g ORO di Parma stückige Tomaten mit Knoblauch
- 400g Dose Borlotti-Bohnen
- 4 Zweige frische glatte Petersilie
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL geriebener Parmesan



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Schneiden Sie den Pancetta und die Salami in etwa 1 Zentimeter große Stücke. Schälen Sie Zwiebel und Karotten und schneiden Sie sie in 1 Zentimeter große Würfel. Schneiden Sie die Selleriestangen in 1 Zentimeter große Stücke. Geben Sie die Bohnen in ein Sieb und lassen Sie diese abtropfen. Hacken Sie die Petersilie fein und reiben Sie den Parmesan.

Schritt 2: Die Brühe

Geben Sie die Brühe und den Rosmarin in einen Topf und kochen Sie es auf, lassen Sie die Brühe dann auf sehr kleiner Flamme köcheln.

Schritt 3: Pancetta und Gemüse hinzugeben

Geben Sie die Pancetta- und Salamiwürfel in eine Pfanne, erhitzen Sie diese auf mittlerer Stufe, und lassen Sie das Fett aus. Geben Sie dann das Gemüse außer den Bohnen hinzu und lassen es etwa zehn Minuten garen. Dabei regelmäßig umrühren.



Schritt 4: Der Reis

Nun geben Sie den Reis hinzu und schwitzen ihn weitere zwei Minuten an. Geben Sie nun den Wein unter Rühren hinzu und lassen Sie alles kurz weiter köcheln. Dann geben Sie die stückigen Tomaten mit Knoblauch dazu und löffeln Sie nach und nach die Brühe zum Reis. Immer gut rühren und weiter etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 5: Der letzte Schliff

Mit der letzten Schöpfkelle geben Sie auch die Bohnen hinzu, rühren gut um und würzen mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer. Kurz vor dem Servieren heben Sie die fein gehackte Petersilie, die Butterstückchen und den Parmesan unter und servieren die Panissa direkt.