

RISOTTOTÄTSCHLI MIT SPECK

300 g	Risotto, kalt	in einer Schüssel geben
1 Zweig	Oregano	Blättchen abzupfen, zum Risotto geben
40 g	Käse, gerieben	dazu geben
40 g	Dörrtomaten	hacken, zum Risotto geben und alles mischen 8 – 10 Risottokugeln mit nassen Händen zu Tätschli formen
8 – 10	Specktranchen	Tätschli damit umwickeln, leicht flach drücken
1 EL	Öl	in einer Bratpfanne erhitzen, Tätschli 3-4 Min, goldbraun braten
50g	Crème fraîche Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Peterli, Dill	Kräuter fein hacken, zusammen mit Salz, Pfeffer und dem Crème fraîche mischen und dazu servieren

Tipps

- Ein Käsestücklein mit Risotto umhüllen und mit Speck umwickeln
- Mit einem Salat servieren
- Anstelle von gehackten Dörrtomaten, 1/2 rote Peperoni ganz fein schneiden und mischen