

## RISOTTO CON GOJI

### Zutaten

50 g Speck (Bauchspeck), geräuchert  
4 Scheiben Speck (Frühstücksspeck)  
2 EL Olivenöl, 2 EL Butter  
300 g Reis (Risottoreis)  
1 Liter Gemüsebouillon, Salz  
1 Zwiebel(n)  
250 g Goji Beeren  
100 g Parmesan, frisch gerieben  
Petersilie, Pfeffer

### Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl und die Butter erhitzen und Zwiebel- und Speckwürfel darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Die heiße Bouillon nach und nach zum Reis geben. Immer wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, wieder Brühe nachgießen. Rühren nicht vergessen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen den Frühstücksspeck schön knusprig braten. Anschließend beiseite stellen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Goji-Beeren dazugeben. Die Petersilie feinhacken und mischen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan dazugeben.

Anrichten und zum Schluss auf jeden Teller eine Scheibe Frühstücksspeck legen.