

# Trüffelrisotto

## mit Trüffel Schinken

### Was du dazu benötigst

300g Trüffel Schinken  
3 Zwiebel  
150g Trüffel, schwarz  
150g Butter  
450g Risottoreis  
100ml Trüffelöl  
150ml Weißwein  
200g Parmesan, gerieben  
1.5L Gemüsesuppe Etwas  
Olivenöl  
Etwas Salz & Pfeffer



### Zubereitung

Zwiebel fein würfelig schneiden und in einem großen Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Reis hinzufügen, kurz mitbraten, mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Den Reis ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis dieser bissfest ist.

Die Hälfte des Trüffel-Schinkens fein hacken und gemeinsam mit der Butter, dem Parmesan und geriebenem schwarzen Trüffel unter den Reis heben und kräftig salzen.

Zum Schluss Trüffelöl unterrühren und mit etwas Pfeffer abschmecken.  
Mit dem restlichen Trüffel-Schinken und gehobeltem Trüffel garnieren.

### Tipp

Zusätzlich mit Schnittlauch bestreut servieren.

### Portionen

4 Portionen

### Dauer

35 Minuten

Vorbereitung: 5 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

### Level

Einfach

