Risotto mit Radicchio

dg: sg

1 Ciccorino Rosso Trevisano oder Radicchio Tardivo Treviso
1 bis 2 EL Butter
60 bis 80 g Risottoreis, Menge als Beilage/Hauptgericht p.P.
8 dl Gemüsebouillon
50 g Parmesan, gerieben
Etwas Grüner Pfeffer, eingelegt

Radicchio fein schneiden.
In Butter andünsten.
Reis zugeben und darin anziehen.
Bouillon vorzu zugiessen und rühren, bis al'Dente.
Parmesan einmischen und zugedeckt 2 Minuten ziehen lassen.
Grüner Pfeffer untermischen.
Servieren.