

Reis mit Carbonara-Soße und Speck



Zutaten für 4 Personen:

Für den Reis

320 g Carnaroli-Reis "Aquarell"

160 g süße Butter

80 g geriebener Grana Padano

1,5 l heißem Wasser und Salz

10 ml Weißweinessig

Salz

Für die Carbonara-Soße

250 g Milch

Nr. 4 Eigelb

Salz

Für den Speck:

150 g Speck "Carlo Peveri"

Pflanzenöl

Schwarzer Pfeffer

Vorbereitung

Für den Reis

In einem Topf den Reis toasten. Den Reis nacheinander mit dem gesalzenem Wasser nachgießen bis er aufkocht.

Vom Feuer nehmen und die Butter, den Grana Padano und den Essig unterrühren .

Salzen nach Geschmack und cremig halten.