

Rezept

Gemüserisotto mit Rucola

Ein Rezept von Gemüserisotto mit Rucola, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------------|
| 800 ml kräftige Gemüsebrühe | 1 EL Butter |
| 350 g Risottoreis (z. B. Arborio oder Vialone Nano) | 300 g Romanesco |
| 300 g Möhren | 1 Bund Frühlingszwiebeln |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Bund Rucola | 80 g Parmesan, frisch gerieben |
| 2 EL Sahne | 2 EL Magermilchpulver |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Brühe aufkochen und heiß halten. In einem breiten Topf die Butter erhitzen. Den Reis zugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren 2-3 Min. andünsten. So viel von der heißen Brühe angießen, dass der Reis gerade davon bedeckt ist. Im offenen Topf unter Rühren leicht brodelnd kochen lassen. Immer wieder wenig Brühe nachgießen und einköcheln lassen, bis der Reis gar ist – das dauert ca. 25 Min.
2. Inzwischen das Gemüse je nach Sorte waschen, putzen oder schälen. Romanesco in kleine Röschen teilen. Möhren in dünne Scheiben und Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden. Romanesco in kochendem Salzwasser 4 Min., Möhren 3 Min. und Frühlingszwiebeln 1 Min. blanchieren. Gemüse kalt abschrecken, abtropfen lassen, salzen und pfeffern.
3. Rucola waschen, trockentupfen, Stiele entfernen und die Blätter in Stücke zupfen. Parmesan mit Gemüse, Rucola, Sahne und Milchpulver unter den Reis mischen. So lange rühren, bis der Käse etwas geschmolzen ist. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.