Rezept

Gemüserisotto mit Schinken

Ein Rezept von Gemüserisotto mit Schinken, am 03.07.2025

Zutaten

150 g	roh geräucherter Schinken
2	Knoblauchzehen
400 g	Risottoreis
1	1/4 l Gemüsebrühe
50 g	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
1	Zwiebel
4 EL	Butter
2 Päckchen	TK-Suppengrün (je 50 g)
	1/2 Bund Basilikum
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einem Topf die Hälfte der Butter zerlassen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, den Reis untermischen und anbraten, bis die Körner vom Fett überzogen sind. Das Suppengrün und die Schinkenwürfel dazugeben. 2 Schöpfkellen Brühe dazugießen und unter Rühren verdampfen lassen.

3. Den Reis bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 20 Min. garen. Dabei immer wieder Brühe angießen und häufig durchrühren.

4. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Mit dem Parmesan und der übrigen Butter unter den Reis mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.