

## Rezept

# Risotto verde

Ein Rezept von Risotto verde, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Rucola	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>3 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>1 EL</b> fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>100 g</b> Staudensellerie
<b>2 EL</b> Butter	<b>400 g</b> Risotto-Reis
<b>200 ml</b> trockener Weißwein (oder Gemüsebrühe)	<b>1,2-1,4 l</b> Gemüsebrühe
<b>4 EL</b> frisch geriebener Pecorino	Pfeffer
<b>2 EL</b> Zitronenschalen-Zesten von 1 Bio-Zitrone (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Den Rucola putzen, verlesen, waschen und trocken schleudern. Rucola mit 3 EL Öl, 2 EL Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale im Mixer fein pürieren und mit Salz würzen.

---

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in feine Scheibchen schneiden. 1 EL Öl und die Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Staudensellerie darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. andünsten.

---

3. Den Reis zugeben und unter Rühren 1-2 Min. mitdünsten. Das Rucolapüree und den Wein (oder die Gemüsebrühe) zufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist. Die Brühe nach und nach in 4-5 Portionen angießen und bei kleiner Hitze unter Rühren vom Reis aufsaugen lassen. So fortfahren, bis die ganze Flüssigkeit verbraucht und der Reis gar, aber noch bissfest ist.

---

4. Restlichen Zitronensaft und Käse untermischen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt 2-3 Min. ziehen lassen. Nach Belieben mit Zitronenschalen-Zesten anrichten.