

Rezept

Risotto verde

Ein Rezept von Risotto verde, am 17.04.2024

Zutaten

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