

Rezept

Rucola-Risotto

Ein Rezept von Rucola-Risotto, am 07.06.2023

Zutaten

1 kleine Zwiebel	1 l Gemüse- oder Fleischbrühe
60 g Butter	400 g Risottoreis (z. B. Arborio, Vialone)
100 ml trockener Weißwein	Salz
200 g Rucola	50 g frisch geriebener Parmesan
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Brühe erhitzen.

2. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Reis (ungewaschen!) dazugeben und sofort umrühren, damit er sich nicht ansetzt. Nach 1 Min. mit Wein ablöschen, leicht salzen und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis der Wein aufgesogen ist.

3. Etwas Brühe dazugießen und rühren, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Dann wieder Brühe angießen,iterrühren und das Ganze so lange wiederholen, bis die Brühe verbraucht ist.

4. Den Rucola waschen und verlesen, 8 Rucolastängel zur Seite legen, die übrigen fein zerschneiden.

5. Ist der Risotto schön cremig, aber noch leicht körnig, den Rucola, restliche Butter und Parmesaniterrühren. Kräftig pfeffern, in Teller füllen und mit den ganzen Rucolablättern garnieren.