

Rezept

Rucolarisotto mit Schinkenstreifen

Ein Rezept von Rucolarisotto mit Schinkenstreifen, am 14.07.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 dünne Stange Lauch | 2 Knoblauchzehen |
| 2-3 Bund Rucola (je nach Größe) | 3 EL Butter |
| 400 g italienischer Risottoreis | 1 l Fleischbrühe |
| 1 Tomate | 100 g roh geräucherter Schinken (edel: Parma oder San Daniele) |
| 50 g frisch geriebener Pecorino | 1 EL Mascarpone (oder Crème fraîche oder einfach weglassen) |
| Salz | Muskatnuss |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Das Wurzelbüschel und die dunkelgrünen welken Teile vom Lauch wegschneiden. Stange der Länge nach aufschlitzen und die einzelnen Blätter unter dem kalten Wasserstrahl auseinander biegen, damit auch der Schmutz dazwischen später nicht im Essen stört. Lauch dann in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und ganz fein schneiden. Vom Rucola die welken Blätter aussortieren und die dicken Stiele abknipsen. Rucola waschen und trocknen, einen kleinen Teil wegnehmen, den Rest fein zerschneiden.
2. Die Hälfte von der Butter im großen Topf zerlassen. Lauch und Knoblauch darin andünsten. Reis untermischen, zerkleinerten Rucola auch.
3. Und jetzt heißt es wie immer beim perfekten Risottokochen: fleißig rühren und immer dann, wenn die Fleischbrühe verdampft ist, wieder neue nachgießen.
4. Wenn sich schon abzeichnet, dass der Reis bald bissfest ist, die Tomate waschen und ganz klein würfeln. Vom Schinken den Fettrand abschneiden, den Rest in dünne, nicht zu lange Streifen schneiden. Übrigen Rucola fein schneiden.
5. Tomate, Schinken, Käse, restliche Butter und vielleicht auch den Mascarpone untermischen. Den Risotto mit Salz und Muskat abschmecken, frischen Rucola unterrühren und schmecken lassen.