

## Rezept

# Ziegenkäse-Risotto

Ein Rezept von Ziegenkäse-Risotto, am 28.06.2026

## Zutaten

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>125 g</b> Rucola                      | <b>2</b> Zwiebeln              |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                   | <b>40 g</b> Pinienkerne        |
| <b>1,1 l</b> Gemüsefond (aus dem Glas)   | <b>40 g</b> Butter             |
| <b>400 g</b> Risottoreis (z. B. Arborio) | <b>1 EL</b> gehackter Rosmarin |
| <b>150 g</b> Ziegenfrischkäse            | Salz                           |
| Pfeffer                                  | Balsamico bianco               |
| <b>100 g</b> Himbeeren (nach Belieben)   |                                |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, dickere Stiele entfernen und drei Viertel des Rucolas grob zerschneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf Pinienkerne ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen. Fond im Topf erwärmen.
3. Butter in einem zweiten Topf zerlassen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch und Reis hinzufügen, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. mitdünsten.
4. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond zufügen und jeweils etwas einkochen lassen. Das Risotto auf diese Weise bei schwacher bis mittlerer Hitze 18-20 Min. kochen, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist. Nach ca. 15 Min. den Rosmarin hinzufügen.
5. 100 g Käse und den klein geschnittenen Rucola unter das Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
6. Risotto auf Tellern verteilen und mit restlichem Rucola, je 1 EL Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und Himbeeren garniert servieren.