

Rezept

Ziegenkäse-Risotto

Ein Rezept von Ziegenkäse-Risotto, am 30.05.2023

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **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 erwärmen. Butter im Topf zerlassen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch und Reis hinzufügen, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. mitdünsten. 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.
3. 100 g Käse und den klein geschnittenen Rucola unter das Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Risotto auf Tellern verteilen und mit restlichem Rucola, je 1 EL Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und Himbeeren garniert servieren.