Risotto mit Rucola

800

Typ: Gemüse

Quelle: Landlust, 2021, 05/06, S. 70

Bemerkungen: Apr 21: nur 100 g Schinken und 100 g oberhessische luftgetrocknete Wurst (in Streifen) verwendet. Sehr gute Kombination mit Rucola!

Zutaten: Für 4 Personen
300 g Risottores
100 g Rucola
2 Knoblauchzehen
3 Frühlingszwiebeln
2 Strauchtomaten
200 g luftgetrockneter Schinken
3-4 EL Butter
1 l heißer Gemüsefond
60 g geriebener Parmesan
2 EL Schmand
Salz, Pfeffer
etwas gemahlene Muskatblüte

Rezept: Knoblauch schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Rucola waschen, trocken schleudern, putzen und grob hacken. Tomaten waschen, vierteln, den Stielansatz entfernen und würfeln. Schinken in Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 2 Esslöffel Butter erhitzen. Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Den Reis und etwa die Hälfte des Rucola zufügen und unter ständigem Rühren weiter dünsten. 200 ml Gemüsefond zufügen und unter Rühren einköcheln lassen. Dann nach und nach den restlichen Fond angießen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren den Reis etwa 20 bis 30 Minuten ausquellen lassen. Eventuell noch etwas Fond nachgießen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Tomaten, den Parmesan und den Schinken unterheben. Die restliche Butter und den Schmand unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzig abschmecken. Mit restlichem Rucola bestreut servieren.