

Rucola-Risotto

mit Nüssen

Bio Kochbox KW 03



Rucola-Risotto

mit Nüssen



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

100 g Rucola
75 g Walnüsse
1 Zwiebel
500 ml Gemüsefond
½ Pck. Safranfäden
30 g Parmesan, gerieben
150 g Risotto Reis
50 ml Weißwein
Saft und Schale einer Zitrone

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
30 g Butter
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen, grob hacken. Nüsse grob hacken. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Gemüsebrühe einmal aufkochen. 4 EL Brühe abnehmen und den Safran darin ziehen lassen. Die Hälfte des Käses fein reiben, restlichen Käse grob hobeln. 20 g Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten.

Mit Wein ablöschen und mit ca. ¼ der heißen Gemüsebrühe auffüllen. Risotto 18-20 Minuten garen. Dabei ab und zu umrühren und nach und nach die restliche Brühe zugeben. In den letzten 5 Minuten Safran mit der Flüssigkeit zugeben. Restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Nüsse zugeben. Butter und Nüsse bei milder Hitze langsam bräunen. Risotto vom Herd nehmen (er soll noch recht flüssig sein), geriebenen Käse unterheben und mit Zitronensaft und Schale, Salz und Pfeffer würzen. Risotto 1 Minute ruhen lassen.

Rucola unterheben. Risotto in tiefen Tellern anrichten. Mit der heißen Nussbutter und dem gehobelten Käse anrichten und servieren.



Unsere Weinempfehlung
SAUVIGNON BLANC