

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Rucola-Risotto

**Zutaten:** 2 EL Pinienkerne, 150 g gekochter Schinken, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butter, 400 g Risotto-Reis, 125 ml Weißwein, 3 bis 4 EL Gemüsebrühe, 3 EL geriebener Parmesan, 50 g Rucola, Salz, Pfeffer, eventuell Parmesan zum Garnieren

**Zubereitung:** Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen. Schinken fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch pellen und würfeln.

In heißer Butter andünsten, Reis einstreuen und unter Rühren glasig dünsten. 500 ml heißes Wasser dazugeben, Wein und Brühe unter den Reis rühren und im offenen Topf bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. 20 Minuten köcheln lassen, dabei nach und nach etwa 500 ml heißes Wasser unterrühren. Nach 15 Minuten Schinken und Käse unter den Reis rühren.

Rucola waschen und die Stiele abschneiden. Kurz vor Ende der Garzeit unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den gerösteten Pinienkernen bestreut servieren.

### Tipp

Für die vegetarische Variante den Schinken einfach weglassen.