

# Rucolarisotto



## Zutaten für 4 Portionen

---

- 400 g Reis, (Risottoreis)
- 1 Liter Gemüsebrühe, oder Geflügelbrühe
- 200 ml Wein, weiß, trocken
- 3 Bund Rucola
  - 2 Schalotte(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 4 Tomate(n)
- 80 g Parmesan, frisch geriebener
  - Salz und Pfeffer, aus der Mühle
  - Olivenöl
- 1 EL Butter oder ein Schuss **Arganöl**

## Zubereitung

---

Rucola putzen und 2/3 mit etwas Olivenöl im Mixer zu einer Art Pesto verarbeiten. Den restlichen Rucola grob klein schneiden. Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch ebenfalls fein würfeln.

Brühe in einem Topf zum Kochen bringen, parallel in einem anderen Topf die fein gehackten Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, Reis dazugeben und kurz mitdünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen, dann erst die heiße Brühe nach und nach hinzufügen. Unter beständigem Rühren den Reis al dente garen.

Den Topf von der Kochstelle nehmen. Rucolapesto unterziehen, Tomatenwürfel dazugeben und Parmesan unterrühren. Nach Geschmack mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und evtl. noch einen Schuss Arganöl oder einen EL Butter unterrühren.

Mit dem grob geschnittenen Rucola und Parmesanspänen dekorieren und servieren.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** normal

Kommentar: Ein sehr schönes Rezept!!! Schöne Farbe, exzellenter Geschmack und tolle Optik.

Quelle: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

---