

## Rucola-Risotto mit Schinken

### Für 4 Portionen:

400 g Risotto-Reis	2 Bund Rucola	150 g Parmaschinken
3 Zehe/n Knoblauch	1 Stange Lauch	4 EL Butter
2 Tomaten	1 L Gemüsebrühe	2 EL Crème-fraîche
50 g Parmesan	Salz und Pfeffer	Muskat

Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Lauchstange und den Rucola putzen und waschen. Den Lauch in feine Streifen schneiden, den Rucola grob hacken. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Den Schinken in Streifen schneiden.

In einem großen Topf 2 EL Butter erhitzen, den Knoblauch und den Lauch darin andünsten. Den Reis und 3/4 des Rucola zugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls andünsten. Etwa 2 Tassen der Gemüsebrühe angießen und unter Rühren einköcheln lassen.

Dann nach und nach die restliche Brühe angießen und bei schwacher Hitze den Reis ausquellen lassen, bis er al dente ist.

Bissprobe machen! Kurz vor Ende der Garzeit die Tomatenwürfel, die Schinkenstreifen, den Parmesan, die restliche Butter und die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit dem restlichen Rucola bestreut servieren.

NN am 28. März 2023