



# Rucolarisotto mit Ziegenfrischkäse

Zeit gesamt  
35min



Zubereitungszeit  
35min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Risottoreis	300 g
Gemüsebrühe	1 L
Walnusskerne	3 EL
Rucola	100 g
Ziegenfrischkäse	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Schalotten halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Im Mixbehälter Schalotte und Knoblauch mit eingesetztem Messbecher 7 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Alles mit dem Spatel an der Innenwand nach unten schieben, Öl dazugeben und bei Anbratstufe/3 Min. ohne Messbecher anrösten.
2. Risottoreis zugeben und mit Linkslauf/1 Min./Stufe 1/100 °C mit eingesetztem Messbecher verrühren. Gemüsebrühe dazugeben und mit Linkslauf/20 Min./Stufe 1/100 °C mit eingesetztem Messbecher garen.
3. Walnüsse grob hacken. Rucola, waschen, trocken schütteln und grob schneiden.
4. In den Mixbehälter Rucola und Ziegenfrischkäse geben und mit Linkslauf/2 Min./Stufe 1/90 °C mit eingesetztem Messbecher einrühren.
5. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller geben und mit den gehackten Walnüssen servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	514 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	19 g