



Rucolarisotto mit Ziegenfrischkäse

 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

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.

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.

Walnüsse grob hacken. Rucola, waschen, trocken schütteln und grob schneiden.

In den Mixbehälter Rucola und Ziegenfrischkäse geben und mit Linkslauf/2 Min./Stufe 1/90 °C mit eingesetztem Messbecher einrühren.

Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller geben und mit den gehackten Walnüssen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	550 kcal		
Kohlenhydrate	67 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	17 g	Fette	23 g