

RISOTTO MIT RUCOLA & PARMASCHINKEN

Für ca. 2 Portionen/Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

250g	Aquerello-BIO-Risottoreis*
1 Liter	gute BIO-Gemüsebrühe (z.B. von „Sana Essence“)*
4 Scheiben	Parmaschinken (alternativ: Serano)
½ Bund	frischer Rucola
ca. 1-2 EL	gutes, mildes Olivenöl (z.B. von „Jordan“)*
½	Zwiebel
nach Belieben	frischen Parmesankäse*



Im vorgeheizten Backofen die Schinken-Scheiben auf Backpapier ausbreiten und ca. 20 Minuten (bis das Risotto fertig ist) bei ca. 100 Grad Celsius schön kross anbraten.

Olivenöl im Topf erhitzen, gewürfelte Zwiebelchen dazu geben und glasig anschwitzen. Den Risotto-Reis dazugeben und das Ganze kurz anschwitzen.

Und jetzt kommt ein genialer Trick: die Gemüsebrühe KOMPLETT in den Topf gießen, gut umrühren und nun bei mittlerer Hitze (darf nicht kochen!) den Reis ca. 20 Minuten köcheln lassen, OHNE EIN EINZIGES MAL umzurühren! Das funktioniert, versprochen! So erspart man sich das aufwändige Umrühren...

Wenn der Reis die komplette Brühe aufgenommen hat (nach ca. 20 Minuten), dann die frischen Rucola-Blätter untermischen. Fertig!

Das Risotto in einem tiefen Teller anrichten und mit den krossen Schinkenscheiben garnieren.

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



**diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“*

Copyright „Gertrude No.20“