

RISOTTO MIT PROSCIUTTO UND RUCOLA

Zutaten für 6 Personen

100 g Rucola, geputzt, 120 g Prosciutto, 300 g Risottoreis,
80 g Zwiebeln, fein gewürfelt, 6 EL Olivenöl, 60 g Butter,
70 g Parmesan gerieben, 800 ml Hühnerbrühe, 2 dl Weißwein
2 EL Petersilie, gehackt, Salz, Pfeffer, frisch gemahlen

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, fein gehackte Zwiebeln glasig anschwitzen, aber nicht bräunen. Die Zwiebeln in eine ungelochte Garschale geben, den Reis und den Weißwein, sowie die Hühnerbrühe dazugeben. Den Reis bei 100 ° C dämpfen. Nach ca. 15 Minuten gewaschenen, grob geschnittenen Rucola untermengen. Nach weiteren 5 Minuten Butter, dann in feine Streifen geschnittenen Rohschinken, gehackte Petersilie, Parmesan, Salz und Pfeffer unter den gegarten Reis mengen.

Vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.