

# Schinken-Maroni-Risotto

15. Dezember 2022

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 25 Minuten

## Zutaten:

400g Risottoreis

3 EL Pflanzenöl

1000ml Gemüsesuppe

250ml Weißwein

200g gegarte Maroni

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

80g Parmesan

200g Berger Traditions Beinschinken

Salz

Pfeffer

1 EL Butter

1 EL frischer Salbei

50g Rucola

1 EL Olivenöl

1 EL Weißer Balsamicoessig

Salz

Pfeffer



## Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Die vorgegarten Maroni (bis auf 4 Stück) grob hacken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
3. Die Knoblauchstücke und den Risottoreis hinzufügen und so lange mitrösten bis der Reis glänzt.
4. Den Reis mit dem Weißwein aufgießen und so lange köcheln lassen, bis dieser verkocht ist.
5. Unter ständigem Rühren nach und nach die Gemüsesuppe hinzugeben.
6. 4 Scheiben Traditions-Beinschinken für die Garnierung zur Seite legen. Den restlichen Schinken in kleine Würfel schneiden.
7. Die gehackten Maroni und die Schinkenwürfel in den Topf geben. Mit Pfeffer würzen.
8. Den Parmesan reiben und einrühren. Anschließend salzen.
9. Die Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten.
10. Den Rucola waschen und trocken schleudern.
11. Für das Dressing das Olivenöl mit dem weißen Balsamico-Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Den Rucola mit Dressing in einer Schüssel gut vermengen und anschließend sofort auf vier Teller aufteilen.
13. Das fertige Risotto mithilfe von Dessertringen auf den Tellern anrichten. Jede Portion Risotto mit einer Scheibe Schinken, einer gegarten Maroni und Rucola garnieren.