

# Rucola-Risotto mit Seeteufel

---

## Zutaten für 10 Personen

400 g Risottoreis  
2 Bund Rucola  
50 g grob gehackte Mandeln  
Olivenöl  
5 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
150 ml Weißwein  
1 Packung Safran  
1 l Gemüsebrühe/Fond  
50 g Parmesan  
Zubereitung

2 Bund Rucola putzen und grob hacken, dann etwa eine Handvoll grob gehackte Mandeln in der Pfanne anrösten und beiseitestellen. 1-2 EL Butter oder auch Olivenöl in einem Topf erhitzen und ca. 50-70 g feine Schalottenwürfel sowie etwas Knoblauch andünsten ohne dass die Zugaben dabei Farbe annehmen.

Dann kommen 400 g Risottoreis hinzu und wird glasig gerührt. 150 ml Weißwein angießen, etwas Salz und Safran dazugeben und einkochen lassen. Unter Rühren nach und nach ca. 1 l heißen Fond zugeben und mit Parmesan abschmecken.

Den Rucola mit den Mandeln unter das Risotto rühren und sofort servieren. Der Rucola entfaltet in Verbindung mit den Mandeln eine leckere nussige Note!

Dazu passt gegrillter Seeteufel.