



Saltimbocca von Gemüse - Risotto

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

„Spring in den Mund“, Fleisch vermindert, da kann man fast nicht mehr aufhören

Zutaten

- Für den Risotto:
- 250 g Risotto - oder Rundkorn Reis
- 150 ml trockener Weißwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 100 g Möhren, fein gewürfelt
- 100 g Knollensellerie, fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 4 El Olivenöl
- 2 El Butter
- 1 Ei
- 50 g geriebener Parmesan
- 30 frische Basilikum Blätter, statt Salbei
- 30 dünne Scheiben roher Schinken
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Risotto Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in 2 El Olivenöl und Butter angehen lassen, dann folgt das gewürfelte Gemüse und zuletzt das Tomatenmark.

Schritt3

Den Reis dazu geben, zusammen etwas anschwitzen lassen und zunächst mit dem Weißwein aufgießen. Fast völlig einkochen lassen, dabei reichlich rühren.

Schritt4

Etwa die Hälfte der Gemüsebrühe nachgießen, rühren und nach und nach den Rest dazu geben.

Schritt5

Kurz, fast trocken halten und "bissfest" , zu einem dickeren Risotto als üblich verkochen.

Schritt6

Das verklapperte Ei, die Butter und den Parmesan unter rühren, herzhaft würzen und ca. 30 min. abkühlen lassen.

Schritt7

Danach mit feuchten Händen kleine Küchlein formen, flach drücken und jeweils mit 1 Basilikum Blättchen belegen und mit 1 dünnen Scheibe rohen Schinken umhüllen.

Schritt8

Das verklapperte Ei, die Butter und den Parmesan unter rühren, herzhaft würzen und ca. 30 min. abkühlen lassen.

Schritt9

Danach mit feuchten Händen kleine Küchlein formen, flach drücken. Jeweils mit 1 Basilikum Blättchen belegen und mit 1 dünnen Scheibe rohen Schinken umhüllen. Alles mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank gut durch kühlen lassen.

Schritt10

In einer Stielpfanne mit heißem Olivenöl 1 - 2 min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Dazu schmeckt mit ein scharfes Ratatouille oder geschmolzene Tomaten mit mediterranen Kräuter.

Rezeptart: Gemüsegerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saltimbocca-von-gemuese-risotto/>