

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RISOTTO MIT ZITRONEN UND LAUCH

Zutaten für Risotto:

1 Stk.	Zwiebel, gehackt
1 Stk.	Knoblauchzehe
550 ml	Gemüsebrühe (oder Hühnerbrühe)
1 El	Olivenöl
1 El	Butter
150 g	Risotto-Reis
50 ml	Weisswein
1/3 Stk.	Lauch oder Frühlingszwiebel, fein gehackt
4 El	geriebener ital. Hartkäse (z.B. Grana padano) ODER Taleggio
SalzPfeffer	
1 TI	abgeriebene Bio-Zitronenschale
2 El	1 El Zitronensaft Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Brühe aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte warm halten. Öl und Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Lauch und Knoblauch darin 2 Min. dünsten.

Reis zugeben und unter Rühren 1 Min. mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und stark einkochen.

1/3 der Brühe zufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Diesen Vorgang mit der restlichen Brühe solange wiederholen, sodass der Risotto insgesamt ca. 20 Min. kocht und die Reiskörner noch einen guten Biss haben.

2 El Käse untermischen und den Risotto mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft würzen. Falls der Risotto zu fest ist, evtl. noch etwas Brühe unterrühren. Mit dem restlichen Parmesan und Basilikum bestreut servieren.