

Rezept

Artischockenrisotto

Ein Rezept von Artischockenrisotto, am 11.12.2024

Zutaten

250 g weiße Gemüsezwiebeln	2 Knoblauchzehen
300 g in Öl eingelegte Artischockenherzen (aus dem Glas)	2 EL Butter
400 g Risotto-Reis	1 EL Olivenöl
je 4 EL fein gehackte Basilikum- und Petersilienblättchen	1 EL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 EL fein gehackte Minzeblättchen	1 1/2 l Gemüsebrühe
Salz	1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft
	4 EL frisch geriebener Pecorino
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Artischockenherzen abtropfen lassen, dann längs in feine Scheiben schneiden. Butter und Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Min. andünsten.
2. Den Reis zugeben und unter Rühren 2-3 Min. mitdünsten. Die Artischocken, Zitronenschale und je 3 EL Basilikum und Petersilie unter den Reis mischen. Nach und nach jeweils ca. 150 ml Brühe angießen und bei kleiner Hitze unter Rühren vom Reis aufsaugen lassen. So fortfahren, bis die ganze Flüssigkeit verbraucht ist (das dauert ca. 20 Min.).
3. Zitronensaft, Minzeblättchen und Pecorino untermischen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und zugedeckt 2-3 Min. ziehen lassen. Risotto anrichten und mit den übrigen Kräutern bestreut servieren.