

Rezept

Italienisches Zitronenrisotto

Ein Rezept von Italienisches Zitronenrisotto, am 17.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen
1 große Bio-Zitrone	3 EL Butter
400 g Risottoreis	1/4 l trockener Weißwein
3/4 l Hühner- oder Gemüsebrühe	1 Bund Petersilie
2 EL Pinienkerne	4 EL frisch geriebener Parmesan, Caciocavallo oder Pecorino
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale dünn abschneiden und zwar ohne die weiße, bittere Haut. Die Zitrone auspressen.
2. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel und Knoblauch mit ein paar Stücken Zitronenschale darin andünsten. Reis dazurühren und dünsten, bis er vom Fett überzogen ist. Weißwein und 3 EL Zitronensaft dazuschütten und unter Rühren verdampfen lassen. Jetzt die Hitze auf mittlere Stufe stellen und ein paar Schöpfer Brühe zum Reis geben. Brühe verdampfen lassen, dann immer wieder erneut einen Schöpfer Brühe dazugießen und jeweils verdampfen lassen. Den Risotto häufig durchrühren und etwa 20 Min. offen garen, bis die Körner bissfest sind. Falls nötig, mehr Brühe oder Wasser dazugießen.
3. Den restlichen Knoblauch schälen, Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mit dem Knoblauch und der übrigen Zitronenschale fein hacken. Diese Gremolata in ein kleines Schälchen füllen.
4. Übrige Butter zerlassen, die Pinienkerne darin rundherum goldgelb braten. Mit der Butter und dem Käse unter den fertigen Reis rühren, Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Tisch mit der Gremolata bestreuen.