

Rezept

Limetten-Hähnchen-Risotto

Ein Rezept von Limetten-Hähnchen-Risotto, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebeln	3 Bio-Limetten
3 EL Butter	400 g Risotto-Reis (z. B. Arborio, Carnaroli, Vialone nano)
ca. 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe (Instant)	1 Knoblauchzehe
300 g Hähnchenbrustfilet	Salz
Pfeffer	1 EL Olivenöl
50 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino	1 Handvoll Basilikumblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, grüne und weiße Teile getrennt in feine Ringe schneiden. Die Limetten heiß waschen und 1 EL Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

2. 2 EL Butter zerlassen. Weiße Zwiebelringe und den Reis darin unter Rühren glasig braten. Mit dem Limettensaft ablöschen und bei starker Hitze einkochen lassen. Dann zwei Schöpfkellen Brühe angießen und den Risotto bei mittlerer Hitze offen 20-30 Min. garen, bis der Reis gequollen, aber noch bissfest ist. Dabei häufig umrühren und immer wieder Brühe nachgießen, bis alles verbraucht ist. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Fleisch waschen, trocken tupfen und 2 cm groß würfeln.

3. Kurz vor Garzeitende das Fleisch salzen, pfeffern und in dem Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten, Knoblauch untermischen. Dann unter den Risotto rühren, 3-4 Min. mitgaren. Die übrige Butter, Limettenschale, grüne Zwiebelringe und Käse untermischen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikum bestreut servieren.