Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Limetten-Risotto mit Ingwer

Ein Rezept von Limetten-Risotto mit Ingwer, am 17.04.2024

Zutaten

1	unbehandelte Limette
4	Frühlingszwiebeln
300 g	Risotto-Reis
50 g	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer aus der Mühle
1 Stück	frischer Ingwer (2 cm)
4 EL	Butter
1	1/4 l Gemüsebrühe
	Salz
	1/2 Hand voll Kerbel oder ein paar Basilikumblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen oder für 6 als Einstieg: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Limette heiß waschen und die Schale in Streifen dünn abschneiden. Etwa 2 Streifen beiseite legen, den Rest sehr fein hacken. Den Saft auspressen. Ingwer schälen und ebenfalls sehr fein zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln waschen, die Wurzelbüschel und die welken dunkelgrünen Teile abschneiden. Knackiges Grün ebenfalls abschneiden und für später beiseite legen, den Zwiebelrest in Ringe schneiden.

2. In einem mittelgroßen Topf die Hälfte der Butter zerlassen. Zwiebelringe mit Ingwer und Limettenschale darin unter Rühren 1-2 Minuten anbraten. Reis (ungewaschen!) dazugeben und so lange weiterrühren, bis die Körnchen rundherum fettig glänzen.

3. Ungefähr 2 Schöpfer Brühe angießen und die Hitze auf mittlere Stufe schalten. Den Reis etwa 20 Minuten garen, bis er bissfest ist. Dabei so häufig umrühren wie möglich, und nach und nach die restliche Brühe angießen.

4. Das beiseite gelegte knackige Zwiebelgrün mit der übrigen Limettenschale fein schneiden. Die restliche Butter klein würfeln. Das alles mit dem Käse unter den sämigen Reis rühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer und nach Belieben etwas Limettensaft abschmecken. Den Kerbel abbrausen und trockenschütteln oder das Basilikum trocken abreiben. Das Kraut grob schneiden und vor dem Servieren über den Risotto streuen.