

Rezept

Risotto mit Zitronenmelisse

Ein Rezept von Risotto mit Zitronenmelisse, am 26.04.2024

Zutaten

800 ml Hühnerbrühe	3 Schalotten
2 EL Olivenöl	2 EL Butter
250 g Risottoreis	je 1/2 Bund Zitronenmelisse und Basilikum
150 g Sahne	2 EL geriebener Parmesan
Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Brühe erhitzen und heiß halten. Schalotten schälen und fein würfeln. Öl mit Butter erhitzen. Schalotten darin glasig braten. Reis einstreuen und bei schwacher Hitze im heißen Fett wenden. 1/4 l Brühe angießen, unter Rühren verdampfen lassen. Immer wieder wenig Brühe nachgießen und einköcheln lassen – das dauert ca. 30 Min.
2. Die Kräuter waschen, abtrocknen (ein Viertel zum Garnieren beiseite legen). Kräuter fein hacken.
3. Sahne, Parmesan, die gehackten Kräuter, Zitronensaft und -schale unter das fertige Risotto rühren. Salzen und pfeffern, mit den übrigen Kräutern bestreuen.