

Rezept

Zitronen-Risotto mit gerösteter Aubergine

Ein Rezept von Zitronen-Risotto mit gerösteter Aubergine, am 17.04.2024

Zutaten

1 Bund Suppengemüse (ca. 350 g)	5 EL Olivenöl
2 mittelgroße Auberginen	Salz
1 Zwiebel	5 kleine Knoblauchzehen
200 g Risottoreis (z.B. Arborio)	130 ml Weißwein
80 g Parmesan	2 EL Zitronensaft
1 TL Butter	1 Handvoll Basilikumblätter
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Für die Gemüsebrühe das Suppengemüse putzen, waschen und grob zerkleinern. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin ca. 2 - 3 Min. anrösten. 750 ml Wasser dazugeben, aufkochen und alles ca. 30 Min. köcheln lassen. Dann das Gemüse in ein Sieb abgießen, dabei die Brühe in einem Topf auffangen (ca. 500 ml). Den Backofen auf 220° vorheizen.
2. Die Auberginen waschen und putzen. 1 Aubergine mit einer Gabel rundum einstechen, auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. rösten. Die übrige Aubergine ca. 1 cm groß würfeln, salzen, in ein Sieb geben und das Sieb auf einen Teller stellen. (Das Salz zieht etwas Flüssigkeit aus der Aubergine.)
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 3 EL Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz mitrösten. Den Wein dazugießen und den Reis unter Rühren weiterdünsten, bis der Wein beinahe aufgesogen ist. Dann nach und nach die warme Brühe dazugießen und den Risotto unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze in 20 - 25 Min. garen.
4. Die Aubergine aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann längs halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Den Parmesan fein reiben. Die gesalzenen Auberginenwürfel mit einem Küchentuch abtupfen. Das restliche Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen, die Auberginenwürfel darin ca. 10 Min. braten, bis sie knusprig sind. Den Zitronensaft zum Risotto geben. 50 g Parmesan, die Butter und das Fruchtfleisch der gerösteten Aubergine unterrühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Auberginenwürfel unter den Risotto heben. Risotto anrichten und mit übrigem Parmesan und Basilikum bestreut servieren.