

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

150 g Risottoreis	15 g Parmesan	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone
15 g Butter	3 EL Olivenöl	60 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Zwiebelwürfel in Olivenöl kurz anschwitzen, den Knoblauch und den Risottoreis dazugeben und unter ständigem Rühren durchschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Erst wenn dieser verkocht ist, nach und nach den heißen Fond dazugießen, dabei immer wieder umrühren. Die Schale von einer Zitrone reiben und zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben. Die Butter unterrühren. Die Petersilie schneiden und dazugeben.

Elke Möller am 07. Februar 2013