

Zitronen-Risotto

Zitronig. Sämig. Verführerisch. Zitronen-Risotto ist ebenso edel wie schlicht. Wir schlemmen es genau so gern bei einem schicken Dinner als auch gemütlich aus einer Schüssel auf der Couch. Probiere es selbst und überrasche deine Gäste, deine Geschmacksnerven und dich selbst.



Zitronen-Risotto | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 280 Gramm Risotto-Reis | 100 Gramm Zwiebel | 2-3 Zitronen (je nach Größe) | 10 ml Olivenöl | 1 Lorbeerblatt | 75 ml trockener Weißwein | 500 Milliliter [Gemüsefond](#) | 70 Gramm Parmesan | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | circa 2 Teelöffel Salz | Basilikum zur Dekoration



Zitronen-Risotto | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (25 Minuten): 1. Zitronenzesten ablösen. 2. Zwiebel schälen und fein würfeln. 3. Zwiebeln glasig anbraten, dann ein Lorbeerblatt hinzugeben 4. Risottoreis hinzugeben und unter Rühren anbraten, bis ein nussiger Geruch entsteht. 5. Mit Weißwein ablöschen. 6. Zitronenzesten und 100 Milliliter Fond dazugeben, unter Rühren einreduzieren. 7. Bevor der Reis wieder brät statt kocht, erneut mit etwas Fond aufgießen. 8. Vorgang wiederholen, bis der komplette Fond verkocht wurde. 9. Deckel auf den Topf geben, Topf von der Hitze nehmen und das Risotto zehn Minuten gar ziehen lassen. 10. In der Zeit den Parmesan reiben. 11. Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Basilikumblatt dekoriert servieren.

Jetzt noch mehr [Gerichte mit Reis](#), [italienische Rezepte](#), [vegetarische Hauptgänge](#) oder alle [Rezepte für Gourmets](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 763 Kalorien | 16,2 Gramm Fett | 125,8 Gramm Kohlenhydrate | 23,3 Gramm Eiweiß