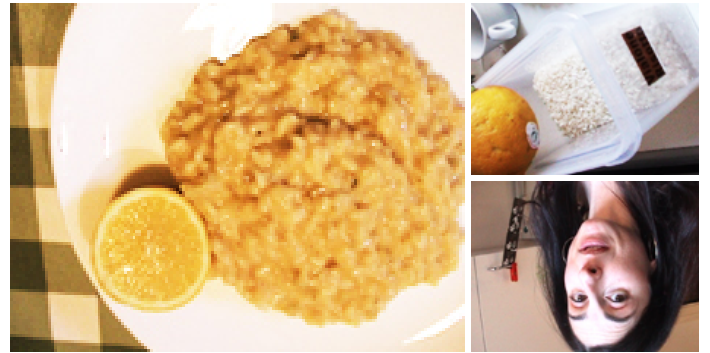
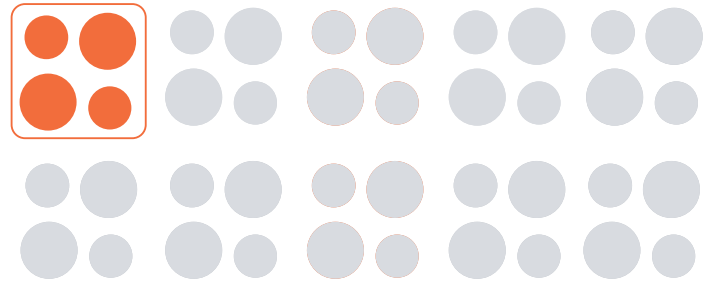


ZUTATEN



Zutaten für 4 Personen
2 Tassen Risotto-Reis
1/2 Zitrone (Bio)
1 Stange Stangensellerie
1 Zweig Rosmarin
1 Zwiebel
2 Eier
4 EL Rahm
4 EL Parmesan
20 g Butter
1 1/2 Bouillonwürfel
1 EL Olivenöl
Pfeffer



BEST-OF: ZITRONEN-RISOTTO
Ein "Gellingt-garantierter"-Rezept von Sonia Cherchi

Zubereitung

1. 4 Tassen Wasser mit Bouillonwürfeln aufkochen.
2. Zwiebel und Stangensellerie hacken. Mit 20 g Butter und 1 EL Olivenöl 3 Minuten andünsten. Reis dazugeben und ganz kurz mitdünsten.
3. Mit etwas Bouillon ablöschen. Gut rühren. Eine halbe Zitronenschale dazureiben. Rosmarin hacken und dazugeben.
4. Risotto köcheln lassen. Immer wieder rühren, bis Flüssigkeit aufgesogen ist, dann wieder etwas Bouillon dazugeben. Alles in allem ca. 25 Minuten Rührzeit.
5. Eier trennen. Eigelb mit 4 EL Rahm und dem Saft einer halben Zitrone in einer Schüssel verquirlen. Parmesan daruntermischen.
6. Sobald der Risotto gar ist, mit frischem Pfeffer würzen und die Ei-Rahm-Zitronen-Mischung unterrühren. Sofort servieren.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG