

Zitronenreis



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 540 kcal

Eiweiss: 19 g

Fett: 31 g

Kohlenhydrate: 68 g

Zutaten für 4 Portionen

330 g	Risottoreis, z. B. Arborio
	Salz
3 dl	Rahm
1	Zitrone
3	frische Eier
1.5 dl	Gemüsebouillon
75 g	geriebener Parmesan
0.5 Bund	Basilikum
	Pfeffer

Zubereitung

1. Reis 10–12 Minuten in Salzwasser knapp bissfest kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Die Hälfte des Rahms flaumig schlagen. Zitronenschale fein abreiben, Frucht auspressen. Eier, restlichen Rahm, Bouillon, Parmesan, Zitronenschale und -saft in einer Pfanne verrühren. Reis dazugeben. Vorsichtig unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Flüssigkeit leicht zu stocken beginnt. Pfanne vom Herd ziehen. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Reis mit Schlagrahm und Basilikum verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.