



Zitronen-Basilikum-Risotto

Die Gäste haben zu warten und nicht das Gericht. So lautete seit jeher eine der wichtigsten Risotto-Regeln. Doch die Zeiten – und auch die Regeln – haben sich geändert. Denn Uncle Ben's® hat einen Risotto-Reis kreiert, der seinen vollen Biss behält und auch nach einer Stunde noch perfekt sämig ist.

Rezept für 4 Personen

1 Schalotte, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, gepresst
 1–2 EL Olivenöl
 300 g Uncle Ben's Risotto Reis
 1 dl Weisswein
 ½ Zitrone, dünn abgeschälte Schale
 in dünne Streifen geschnitten,
 und 1 EL Saft
 ca. 8 dl Gemüsebouillon, heiss
 125 g Crème fraîche
 40 g Parmesan, gerieben
 2 EL Basilikumblätter, fein
 geschnitten
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Basilikum und Zitronenscheiben
 zum Garnieren

Info:

Passt zu gedämpften oder gebratenen
 Fischfilets, Poulet, Kalbfleisch.

Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch im Öl andämpfen. Reis zugeben, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, Zitronenschale und -saft beifügen, Flüssigkeit vollständig einkochen.
2. Bouillon nach und nach dazugießen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Unter häufigem Rühren 12–15 Minuten köcheln, Pfanne nicht zudecken.

3. Crème fraîche, Parmesan und Basilikum darunter mischen, abschmecken.
4. Risotto in vorgewärmten, tiefen Tellern verteilen, garnieren.

