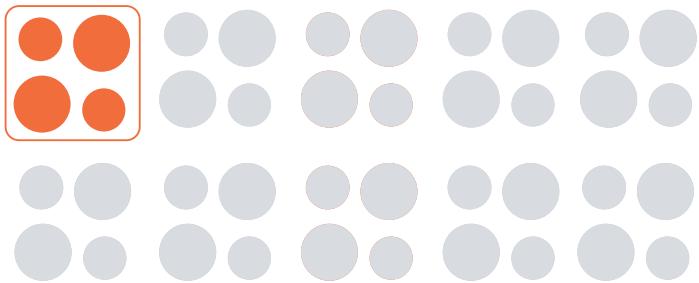


ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

2 Tassen Risotto-Reis
0,5 Zitrone (Bio - wegen der Schale)
2 Eier
1 Stange Stangensellerie
1 Zweibein Rosmarin
1 Zwiebel
4 EL Parmesan
20 g Butter
4 EL Rahm
1 EL Olivenoel
1,5 Bouillonwuerfel
Pfeffer



Ein "Gelingt-garantiert"-Rezept von Sonia Cherci

ZITRONERISOTTO

Zubereitung

1. 4 Tassen Wasser mit 1,5 Bouillonwuerfel aufkochen.
2. Zwiebel und Stangensellerie hacken. Mit 20 g Butter und 1 EL Olivenoel 3 Minuten anduensten.
3. 2 Tassen Reis dazugeben. 1 Minute mitduensten.
4. Mit etwas Bouillon abloeschen. Gut ruehren.
5. Eine halbe Zitronenschale dazureiben. Rosmarin hacken und dazugeben.
6. Risotto koecherln lassen. Immer wieder ruehren, bis Fluessigkeit aufgesogen ist, dann wieder etwas Bouillon dazugeben etc. Alles in allem ca. 20 Minuten Ruehrzeit.
7. Eier trennen. Das Eigelb mit 4 EL Rahm und dem Saft einer halben Zitrone in einer Schuessel verquirlen. Parmesan daruntermischen.
8. Sobald der Risotto gar ist, mit frischem Pfeffer wuerzen und die Ei-Rahm-Zitronen-Mischung unterruehren. Servieren.

was**kochen**.ch

ZUBEREITUNG