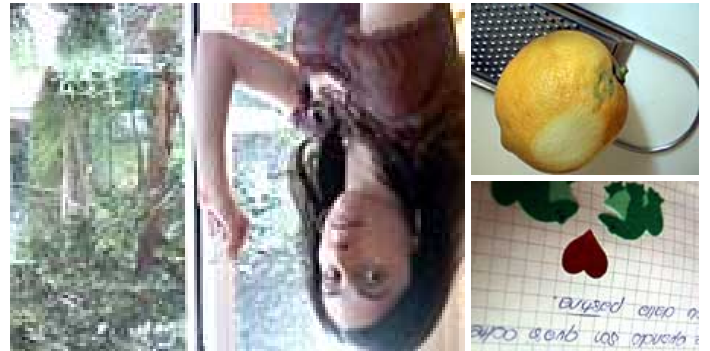
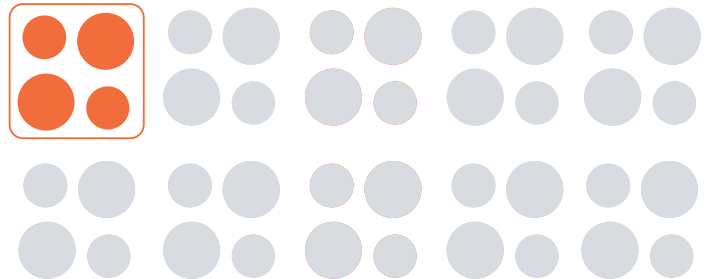


ZUTATEN



Zutaten für 4 Personen
2 Tassen Risotto-Reis
0,5 Zitrone (Bio - wegen der Schale)
2 Eier
1 Stange Stangensellerie
1 Zweig Rosmarin
1 Zwiebel
4 EL Parmesan
4 EL Rahm
20 g Butter
1 EL Olivenöl
1,5 Bouillonwürfel
Pfeffer



Ein "Gellingt-garantierter"-Rezept von Sonia Cherchi

ZITRONENRISOTTO

Zubereitung

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

waskochen.ch

ZUBEREITUNG