

Zitronenrisotto

(für 4 Personen)

Zutaten

1l Gemüsebrühe
1 kleine Zwiebel
1 Bio-Zitronen (Schale!)

50g Peccorino

½ Bund Petersilie
100g Butter

300g Risottoreis
(z.B. Arborio, Rundkornreis)

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Gemüsebrühe mit heißem Wasser ansetzen.
Zwiebel schälen und fein hacken.
Zitrone heiß abwaschen und trockenreiben. **Schale** fein abreiben und den **Saft** auspressen und bei Seite stellen.
Peccorino reiben, bis etwa eine halbe kleine Tasse voll luftiger Raspeln gefüllt ist.
Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken.
In einem Topf **1-2 EL Butter vorsichtig** erhitzen bis es schäumt und die **Zwiebelwürfel** darin andünsten.
Reis in den Topf dazugeben und kurz andünsten, bis er rundum glänzend mit Butter überzogen ist.
Dann **ETWAS Brühe** ablöschen, bis der Reis leicht bedeckt ist.
Das Risotto 18-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei ständig rühren, damit nichts anhaftet.
Sobald die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde, wieder etwas Brühe nachgießen.
Der Reis ist gar, wenn er noch etwas Biss hat.
(Die Körner sind dann leicht glasig, haben aber in der Mitte noch einen 2mm weißen Kern.)
Die **restliche Butter** und den **Peccorino** unter das Risotto geben, bis alles schön glänzt. **Zitronenabrieb** und **Petersilie** dazugeben und unterheben.
Alles mit **Zitronensaft, Salz, Pfeffer** und Muskat abschmecken.

*Tolle, frische Beilage zu Gegrilltem oder Kurzgebratenem oder z.B. Garnelen.
Mit der Säure der Zitrone passt es auch prima zu grünem Spargel oder kann mit glasierten Karotten kombiniert werden...*