

# Risotto al limone

Zitronenrisotto

## Zutaten für 2 - 3 Personen:

300g Risottoreis Baldo superfino  
1 Zwiebel  
Olivenöl  
Butter  
1 l Hühnerbrühe  
Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone  
40-50g frisch geriebenen Parmesankäse  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Limonenöl

In einer Pfanne Olivenöl mit etwas Butter erhitzen und die fein gewürfelte Zwiebel darin goldgelb anbraten. Den Reis (ungewaschen) zufügen und einige Minuten unter Rühren ebenfalls anbraten bis der Reis glasig ist.

Nun mit etwas heißer Brühe ablöschen. Sobald sie vom Reis aufgesogen ist, den Vorgang mehrmals wiederholen (ca. 20-30 Minuten), bis das einzelne Reiskorn nur im Kern noch bissfest ist. Die Hitze abschalten. Einen Teelöffel Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den feinen Abrieb der gewaschenen Zitrone mit dem Parmesan-Käse vermengen und ebenfalls unter den Risotto geben.

2-3 Minuten abgedeckt ziehen lassen, dann sofort servieren.

Ein feines Olivenöl mit Limone separat zur Abrundung dazu reichen.

*Die Zitronenschale enthält ätherische Öle, die für eine besonders frische Zitrusnote sorgen.*

Buon appetito!

