www.olivenoelundmehr.com

Klassisches Risotto

Die Zwiebel schälen und klein würfeln und einem Topf in 2 Eßl. Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis hinzufügen und mitschwitzen, bis die Reiskörner heiß und glasig sind. Das Lorbeerblatt einlegen, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Unter ständigem Rühren immer wieder etwas heiße Brühe angießen und einköcheln lassen, bis die Reiskörner nach 20 - 25 Minuten gar sind. Nach 15 Minuten Knoblauch, Ingwer, Parmesan und Zitronenschale in das Risotto rühren. Mit etwas Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
Die Zitronenschale entfernen und in tiefen Tellern anrichten.

Man kann auch 4 Stangen Spargel in kleine Stücke schneiden, diese in Olivenöl braten und über das fertige Risotto geben.

Bon Appetito

Gelingt leicht in 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
4 Eßl. Olivenöl
250 g Risottoreis
1 Lorbeerblatt
100 ml Weißwein
3/4 l heiße Gemüsebrühe
je 1/2 TL gehackter Knoblauch und Ingwer
50 g frisch gebriebener Parmesa
1 Streifen Zitronenschale (unbehandelt)
Salz
Cayennepfeffer
Pfeffer aus der Mühle