

Zuckerschoten-Zitronen-Risotto



ZUTATEN für 4 Personen

- 2 Schalotten oder eine mittelgroße Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Risottoreis
- 100 ml trockener Weißwein
- Etwa 1 l heiße Gemüsebrühe
- Abgeriebene Schale und Saft von ½ unbehandelten Zitrone
- 200 g Zuckerschoten
- Salz
- 1 EL kalte Butter
- 4 EL frisch geriebener Parmesan
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Bei mittlerer Hitze in einem Topf im Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis zugeben und ebenfalls glasig werden lassen. Alles mit Weißwein ablöschen und diesen verkochen lassen.
2. Nun nach und nach heiße Brühe zugeben und diese verkochen lassen, bevor weitere Brühe zugegeben wird. Dabei stetig rühren. Das Risotto auf diese Weise in etwa 20 Min. garen, bis der Reis bissfest gekocht und das Risotto schön cremig ist. Nach der Hälfte der Garzeit die Zitronenschale unterrühren.
3. In der Zwischenzeit die Zuckerschoten von den Enden befreien, dann entfädeln, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Zuckerschoten 2 Min. in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und abtropfen lassen. Zuckerschoten, kalte Butter und den frischen Parmesan unter das Risotto rühren und dieses mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Gericht sofort servieren.

