

MARLEY SPOON



Zitronenrisotto

mit feinem Räucherlachs



30-40min



2 Personen

Das klassische Risotto hat im norditalienischen Mailand seine Wurzeln, traditionell wird es mit reichlich Parmesan und aromatischem Safran verfeinert, dann pur serviert. Ein gutes Risotto sollte dabei langsam über den Teller kriechen, aber noch ein wenig bissfest sein. Wir wandeln den Klassiker mit Zitrone ab, rühren frische Petersilie unter und krönen das Ganze mit feinstem Räucherlachs. Das w...

Was du von uns bekommst

- Risotto Reis
- Zitrone
- Petersilie
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Zwiebel
- Räucherlachs ⁴

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 585.0kcal, Fett 16.2g, Eiweiß 22.7g, Kohlenhydrate 84.4g



1. Gemüse vorbereiten

In einem Wasserkocher 1L Wasser aufkochen, dann in einem Messbecher einen Gemüsesuppenwürfel im heißen Wasser auflösen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und klein würfeln.



2. Zwiebeln anschwitzen

1EL Olivenöl in einem großen Topf auf mittlere Stufe erhitzen. Die **Zwiebel** mit einer Prise Salz und dem **Reis** 1-2Min. glasig anschwitzen.



3. Risotto kochen

Reis und **Zwiebeln** mit 200ml Weißwein oder Gemüsebrühe ablöschen und unter regelmäßigem Rühren verkochen lassen. Innerhalb von 20Min. immer wieder Brühe nachgießen und unterrühren, bis das Risotto gar und cremig ist. Evtl. wird nicht die gesamte Brühe benötigt.



4. Zitrone vorbereiten

Inzwischen die Schale der **Zitrone** abreiben und den Saft auspressen. **Käse** reiben.



5. Lachs vorbereiten

Räucherlachs in längliche 2cm dicke Streifen schneiden. Die **Petersilie** fein hacken, dabei ein paar Blätter für die Garnitur beiseite legen.



6. Fertigstellen

Zitronenschale nach Geschmack, **Käse**, gehackte **Petersilie** und 1TL Butter ins Risotto rühren. Nach Geschmack mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verfeinern. Das Risotto auf tiefe Teller verteilen und den **Räucherlachs** darauf anrichten, mit den **Petersilienblättern** garnieren.