

MARLEY SPOON



Zitronenrisotto

mit feinem Stremellachs



30-40min



4 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 Stremellachs. Das w...

Was du von uns bekommst

- Zitrone
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- frische Petersilie
- Risotto Reis
- Zwiebel
- Stremellachs ⁴

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- evtl. Weißwein
- 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 605.0kcal, Fett 19.2g, Eiweiß 24.0g, Kohlenhydrate 82.7g



1. Gemüse vorbereiten

In einem Wasserkocher 2L 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 **Zwiebeln** mit 1TL Salz und dem **Reis** ca. 1-2Min. glasig anschwitzen.



3. Risotto kochen

Reis und **Zwiebeln** mit 400ml Weißwein oder Suppe ablöschen und unter regelmäßigem Rühren verkochen lassen. Innerhalb von ca. 25Min. immer wieder Suppe nachgießen und unterrühren, bis das **Risotto** gar und cremig ist. Es wird möglicherweise nicht die ganze Suppe verwendet.



4. Zitrone vorbereiten

Inzwischen die Schale der **Zitrone** abreiben und den **Saft** einer **Hälfte** auspressen. Die andere **Hälfte** in Spalten schneiden. **Käse** reiben.



5. Lachs vorbereiten

Stremellachs in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Petersilie** fein hacken, dabei ein paar Blätter für die Garnitur beiseite legen.



6. Fertigstellen

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