

RISOTTO AL LIMONE MIT HIMBEEREN, ROSA PFEFFER & BURRATA Lecker



ZUBEREITUNG

Zunächst alle Zutaten bereitstellen. Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Parmesan reiben. Eine Zitrone abreiben und die zweite mit dem Sparschäler abschälen. Die Schalen in dünne Streifen von 1 cm Länge schneiden. Beide Zitronen halbieren und auspressen.

In einem mittelgroßen Topf 2 EL Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Den Reis hinzufügen, alles vermengen und etwa 1 Minute mitdünsten. Dann alles mit dem Weißwein ablöschen und unter Rühren so lange köcheln bis die Flüssigkeit verdampft ist. Als Nächstes so viel Brühe angießen, dass der Reis bedeckt ist. Kurz bevor alle Flüssigkeit verdampft ist, wieder Brühe angießen und ständig rühren. Den Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe komplett verbraucht ist, der Reis aber zart und bissfest ist. Topf vom Herd nehmen und 1 EL Butter, Parmesan und die Hälfte des Zitronensafts sowie den Zitronenabrieb, Salz und schwarzen Pfeffer unterrühren. Das Risotto abschmecken, auf Teller verteilen und mit Himbeeren, Zitronenschale, rosa Pfeffer und Burrata garnieren.

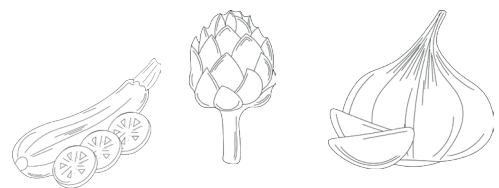
TIPP

Dieses frische, sommerliche Risotto lässt sich mit **vielelei Extras** toppen. Wie wäre ein Stück gebratenes **Lachsfilet** oben drauf? Garnelen oder Jacobsmuscheln? Für einen extra Farbkick einfach eine Handvoll **Erbsen** unterrühren. Wer mag, kann das Risotto mit etwas Sepiatinte zu einem **schwarzen Risotto** machen und damit sicherlich überraschen.

ZUTATEN

für 2 Portionen

2 EL + 1 EL Butter
200 g Risottoreis
500 ml heiße Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
1 Schalotte
80 g Parmesan
2 Bio-Zitronen
100 g Himbeeren
1 TL rosa Pfeffer
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
1-2 Burrata



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, Messbecher, Feinreibe, Sparschäler, Zitruspresse