

Basilikum-Risotto

Für 2 Personen

1/2 Bund Basilikum	100 g Risottoreis	2 Schalotten
1 Zitrone, unbehandelt	250 ml Gemüsefond	25 g Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Für den Risotto die Schalotten abziehen, würfeln und in 25 Gramm Butter andünsten. Anschließend den Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Währenddessen den Gemüsefond erhitzen und etwas davon zum Risotto geben, so dass der Reis bedeckt ist. Zunächst den Risotto kurz aufkochen und anschließend den Reis bei schwacher Hitze quellen lassen. Dabei nach und nach die restliche Gemüsebrühe dazugeben. Das Basilikum zupfen und hacken. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Basilikum unterziehen.

Petra Chiyad am 25. Januar 2010