

Risotto al Limone

Zubereitet mit: Knorr

ca. 30 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- 2 Töpfe KNORR Bouillon Pur Gemüse
- 3 EL Olivenöl
- 350 g Risotto-Reis
- 125 ml trockener Weißwein (alternativ Delikatess Bouillon)
- 250 g kleine Champignons
- 50 g Lauchzwiebeln
- 1 EL Butter oder Margarine
- 30 g geriebener Parmesan oder anderer Hartkäse
- Jodsalz
- Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2154 kJ
Energie (Kilokalorien):	515 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,8 g
Kohlenhydrate:	71 g
davon Zucker:	3 g
Ballaststoffe:	3,6 g
Eiweiß:	12 g
Salz:	3,1 g

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Zitrone auspressen. 1 l (1000 ml) Wasser in einem Topf aufkochen. KNORR Bouillon Pur Gemüse einrühren.

2. Zwiebel und Knoblauch in 2 EL heißem Olivenöl in einem Topf glasig dünsten. Zitronenschale, bis auf etwas zum Garnieren, zugeben. Reis einstreuen und unter Rühren andünsten. Mit Weißwein und 2 EL

Zitronensaft ablöschen und offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Heiße Bouillon nach und nach zugießen und immer so lange kochen lassen, bis der Reis die Brühe aufgesogen und noch etwas Biss hat, dabei zwischendurch umrühren.

3. Inzwischen Champignons putzen, feucht abreiben und vierteln. Lauchzwiebeln waschen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Champignons in der heißen Butter und restlichem Olivenöl ca. 5 Minuten braten. Champignons und Parmesan in den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto in tiefen Tellern anrichten. Mit Zitronenschale bestreuen.

Tipps zu diesem Rezept

Luigi´s Tipp: Achten Sie darauf, dass die Bouillon stets heiß zugegeben wird, um den Kochprozess nicht zu unterbrechen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen