



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 242

Zitronen-Kapern-Risotto



10 Minuten



25 Minuten



35 Minuten

Zutaten für 2 Personen

150 g Risottoreis	 2 EL Kapern
 1 EL Olivenöl	2 EL Butter
1 Schalotte, fein gehackt	30 g geriebener Käse (Pecorino/Parmesan)
50 ml Weißwein	 Pyramidensalz Zitrone
 400 ml Gemüsebrühe	 schwarzer Pfeffer
Saft und Schale von 1/2 Zitrone	

Rezept

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Den Reis hinzufügen und unter Rühren anrösten. Mit Weißwein ablöschen und Zitronensaft und Abrieb hinzufügen. Nach und nach die heiße Brühe zugießen, dabei öfters umrühren. Sobald der Reis gar ist (je nach Reissorte ca. 20 – 25 Minuten), Kapern, Käse und kalte Butter hinzufügen und unter Rühren sämig vermischen. Auf Teller verteilen und mit Pyramidensalz Zitrone abrunden.

Guten Appetit!