

Zitronen-Karotten-Risotto

Zutaten für zwei Personen:

1 Zitrone (Schale unbehandelt)

100 ml Weißwein

40 g Parmesan

2 EL geschälte Mandeln

1 große oder 2 kleine Karotten

1 Schalotte

180 g Risottoreis (Carnaroli)

etwas Petersilie

ca. 500 ml Gemüsefond

etwas Butter



Die Karotten und die Schalotte in feine Würfel schneiden.

Die Zitrone mit einem Sparschäler fein abschälen und in kleine Stückchen schneiden.

Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, die Karottenwürfel und den Reis ebenfalls mitanrösten, bis dieser glasig ist.

Mit dem Weißwein aufgießen.

Die fein geschnittene Zitronenschale unterrühren, den Weißwein einkochen lassen danach immer wieder einen Schöpflöffel Gemüsefond hinzugießen, wenn dieser eingekocht ist, wieder aufgießen. Dabei immer wieder rühren.

In der Zwischenzeit die Mandeln trocken in einer Pfanne braun rösten, ein paar Stück beiseite legen und den Rest grob hacken.

Die Petersilie ebenfalls hacken.

Wenn der Reis bissfest ist, den Parmesan sowie die gehackten Mandeln unterrühren.

Mit etwas gehackter Petersilie und ein paar ganzen Mandeln servieren.