

Zutaten

- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 80 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein, trocken
- 150 ml Gemüsebrühe
- 40 g Parmesan
- 1 EL Butter
- 8 Artischockenherzen, eingelegt im Glas
- 1 Zweig Rosmarin, fein gehackt
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

Hauptgang

Risotto

Entdecken Sie unser köstliches Risotto-Rezept! Perfekt für Ihr Sommermenü. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1/4 unbehandelten Zitrone
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem großen Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Reis hinzugeben und ebenfalls anschwitzen bis der Rand der Reiskörner glasig wird.
3. Mit Weißwein ablöschen und danach immer wieder mit Brühe aufgießen, so dass der Risotto nicht zu trocken wird.
4. Nach ca. 20 Minuten hat der Reis einen angenehmen Biss und ist fast fertig. Butter, geriebenen Parmesan, Zitronenschale und Rosmarin hinzugeben. Artischocken grob würfeln und unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und dann für 5 Minuten ziehen lassen.