www.madaniyachting.ch

Unsere Bordküche

# Zitronen-Kräuterrisotto

madani yachting

## Rezept für 4 Personen

*Zutaten:*

1/2 Bund glattblättrige Petersilie
1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Majoran
50 g Butter
1 Zwiebel
350 g Risottoreis
2 Esslöffel Olivenoel
5 dl Hühnerbouillon
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
50 g geriebener Parmesan
Salz
schwarzer Pfeffer

Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen, sehr fein hacken und unter die leicht aufgewärmte, weiche Butter arbeiten bis sich diese leicht grünlich verfärbt. Zwiebel hacken. Reis im Olivenoel dünsten bis er leise knis-tert. Zwiebel beifügen und kurz mitdünsten. Mit der Hälfte der Bouillon ablöschen und aufkochen. Zitronenschale beifügen. Risotto auf mittlerem Feuer während 20 – 40 Minuten kochen lassen, dabei restliche Bouillon nach und nach zugiessen bis der Risotto bis-sfest ist und eine suppige Konsistenz aufweist. Zuletzt Kräuterbutter und Parmesan beimischen und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit grünem Salat servieren.

**Folgende Zutaten sind auf der Proviant- und Einkaufsliste nicht aufgeführt und müssen zusätzlich eingekauft werden:**

| | OK |
|---|---|
| • Petersilie | ☐ |
| • Basilikum | ☐ |
| • Majoran | ☐ |
| • Zwiebeln | ☐ |
| • Risottoreis | ☐ |
| • Hühnerbouillon | ☐ |
| • 1 Zitrone | ☐ |
| • allenfalls schwarzer Pfeffer | ☐ |
| • Parmesan gerieben | ☐ |
| • Salat | ☐ |