

Risotto al Limone con Salvia e Carciofi

Viani



Zitronenrisotto mit Artischocken

ZUBEREITUNG

Artischockenstiele schälen, fein schneiden und zusammen mit gehackter Schalotte, Knoblauch und Risottoreis glasig anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und Brühe nach und nach einrühren. 18 Min. köcheln lassen.

Artischocken von harten Blättern befreien, vierteln und 5 Min. in Salzwasser kochen, anschließend zusammen mit Salbei in Olivenöl anbraten.

Zitronenschale, Zitronensaft, Butter und geriebenen Parmesan unter das Risotto heben, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 Min. zugedeckt ruhen lassen.

Mit Salbei, Artischocken, Parmesan und Zitronenscheibe garnieren.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

200 g Risottoreis
1 sizilianische Zitrone
1 frische, junge Artischocke
50 g Parmesan
20 g Sahnebutter
1 Schalotte · 1 Knoblauchzehe
Salbei
50 ml Weißwein
650 ml Gemüsebrühe
Olivenöl · Salz & Pfeffer