

„Blütenrausch" Ofenrisotto

Zutaten für 4 Personen:

- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Butter
- 250 g Risotto Reis
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1-2 TL „rische´s Blütenrausch“ + etwas für die Garnitur
- ½ Topf Basilikum + einige Blätter zur Garnitur
- 60 g geriebener Parmesan
- Saft von 1-2 Limetten oder Zitronen

Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 200°C Umluft.
- Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.
- Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- Butter in einem ofenfesten Topf oder einer Pfanne schmelzen lassen, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch dazugeben und 3 Minuten andünsten.
- Risotto-Reis hinzufügen, kurz mitdünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit einem Deckel abdecken und für 30 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen garen.
- Basilikumblättchen abzupfen, waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
- Limetten bzw. Zitronen auspressen.
- Nach Ablauf der Garzeit das Risotto aus dem Ofen nehmen. Parmesan, Basilikumstreifen, Limetten- oder Zitronensaft unterrühren und mit „rische´s Blütenrausch“ würzen.
- Tipp: Das Risotto anrichten und mit einigen Basilikumblättchen und/oder Limetten- bzw. Zitronenscheiben garnieren und mit etwas „rische´s Blütenrausch“ bestreuen.