

... > Spezielles > Ernährungskonzepte > Vegetarisch

Zitronenrisotto



★★★★☆ 4.63 (222 Bewertungen)

🗨️ 99 Kommentare

🕒 15 Min. 📊 normal 📅 30.09.2009 📄 503 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 m.-große Zwiebel(n), fein gewürfelt

2 große Knoblauchzehe(n), fein gehackt

2 EL Olivenöl

300 g Risottoreis

⅓ Liter Weißwein, trockener

1 Liter Gemüsebrühe, ca., kochend heiß

25 g Butter

25 g Parmesan, frisch gerieben

1 Bund Petersilie, glatt, fein gehackt

½ m.-große Zitrone(n), ungespritzt, abgeriebene Schale und Saft

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
503	11,21 g	15,36 g	74,45 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Die Zwiebelwürfel in Öl kurz anschwitzen, Knoblauch und Reis dazugeben und unter ständigem Rühren durchschwitzen. Mit Wein ablöschen. Erst wenn dieser verkocht ist, kellenweise die heiße Brühe dazugießen, dabei immer wieder umrühren. Sobald der Reis gar ist (nach ca. 25 Min.), er sollte noch Biss haben, Zitronenschale und -saft, Butter, Parmesan und Petersilie unterrühren und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt sehr gut zu gebratenem Fisch oder Geflügel.

Rezept von



Gelöschter Nutzer

Weitere Rezepte von Gelöschter Nutzer

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

21.06.2021 18:02

curljane

Geniales Rezept. Die ganze Familie liebt dieses Gericht, insbesondere im Sommer. Mit wenigen und gängigen Zutaten zubereitet. Gibt es bei uns häufiger.

[Antworten](#)

FräuleinSchnU

Danke für dieses tolle Rezept!!!
Risotto war irgendwie nie mein Ding, aber seit dem ich Dein Zitronenrisotto kenne, liebe ich es! Das hat meine Gourmet-Welt wirklich bereichert!
Volle Punktzahl!

Antworten

12.02.2020 16:44

mumin_snorkfräulein

Es ist sooo lecker - könnte mich da reinlegen ! Habe es schon mehrmals gekocht.

Antworten

09.11.2019 22:26

Sarah123456789

Hallo :)
Ich freue mich jetzt schon das Rezept auszuprobieren.
Ich möchte es für 8 Personen zubereiten.
Muss ich da einfach alle Mengen verdoppeln? Auch die Brühe und den Wein ?
Vielen vielen lieben Dank im Voraus!!

Antworten

28.07.2019 21:13

pelapi

Heute hatten wir dieses leckere Risotto zu marinierten Thunfischsteaks, das hat perfekt gepasst. Statt der Petersilie habe ich ein paar Lauchzwiebelringe untergehoben. Ansonsten genau nach Rezept. Vielen Dank für das schöne Rezept.

Antworten

chica*

Das ist ein wirklich tolles Risotto! Den fünften Stern gibts von mir für die einfachen Zutaten mit super Resultat. Dazu gab es hier ebenfalls Lachs.

saludos chica

Antworten

24.12.2010 09:19

Gelöschter Nutzer

Danke, chica, freut mich!!!

LG, Christine

Antworten

09.03.2010 16:00

Gelöschter Nutzer

Hallo,

toll, dass euch das Risotto so gut gefällt und danke für die super Bewertung!!

ManuGro, danke schon mal fürs Foto!!!

LG, Christine

Antworten

08.03.2010 22:05

ManuGro

Hallo,

dieser Risotto ist mega-lecker. Wir hatten ganz glasig gegarten Lachs dazu.

5 ***** und ein Foto von uns für das tolle Rezept.

LG ManuGro

Antworten

29.11.2009 10:10

ptbenzi

Hallo!

Wir hatten das Zitronenrisotto letzte Woche zu Lachs. Das paßt hervorragend und hat uns allen geschmeckt.
Vielen Dank für das schöne Rezept.

LG ptbenzi

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[braunhirse rezepte](#), [dip rezepte](#), [fregola rezepte](#), [ofengulsch rezepte](#), [pannkuchen rezepte](#), [paradiescremekuchen rezepte](#), [salatgurke rezepte](#), [schokolade zerstoßen rezepte](#), [toskanisch rezepte](#), [zucchini nudeln rezepte](#)