Auberginen-Zitronen-Risotto von André Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.arthurstochterkochtblog.com/2011/04/extraordinare-nebenwirkung.html

5.0 Stück Auberginen	In Würfeln schneiden und in Olivenöl anbraten
3.25 dl Olivenöl	In erhitzen öl Auberginen anbraten
2.5 Stück Zwiebeln	Zwiebel hacken und ebenfalls in Olivenöl andünsten
5.0 Stück Knoblauchzehen	Mit dem Olivenöl und den Zwiebeln andünsten
500 g Risottoreis	Risottoreis ebenfalls andünsten
3 dl Weisswein	Reis, Zwiebeln und Knoblauch mit Weisswein ablöschen
1.88 Liter Bouillon (flüssig)	Nach und nach Bouillon hinzufügen und umrühren
2.5 Stück Zitronen	von Zitronen schale abreiben und den fast fertigem Risotto hinzugeben
7.5 cl Zitronensaft	Zitronensaft unterrühren Angebratene auberginenwürfel unterrühren, abschmecken und finittooo