AuLa Zitronen Risotto von Nenya

Mengen für 10 Personen

2.5 EL Öl	
100 g Zwiebel	
100 g Frühlingszwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beides im Öl andünsten.
2.0 Stück Zitronen	Schale abreiben und die Zitronen auspressen Die Schale mit den Zwiebeln andünsten.
700 g Risottoreis	Risotto zugeben und mitdünsten.
1.5 dl Weisswein	Mit Weisswein und Zitronensaft ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon auffüllen und unter Rühren immer wieder aufgiessen, bis der Risotto den gewünschten Biss hat.
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
100 g Basilikum	Basilikumstreifen und Käse unter den fertigen Risotto mischen.
300 g Parmesan	