



Zitronen Risotto

von ursinak

Mengen für 10 Personen

2.5 EL Öl	
100 g Zwiebeln	noch besser: Frühlingszwiebeln
2.5 Stück Knoblauchzehen	Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beides im Öl andünsten.
500 g Risottoreis	Risotto zugeben und mitdünsten.
3.75 dl Weisswein	
8.75 dl Wasser	Mit dem Weisswein und dem Wasser aufgiessen, aufkochen, bei schwacher Hitze al dente garen.
1.0 Stück Bouillonwürfel	
200 g Mascarpone	
200 g Parmesan	
2.0 Stück Zitronen	Schale abreiben und zum Risotto geben, vom Saft allenfalls nur die Hälfte verwenden