

Zitronenrisotto

von AbSoLa26

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
1.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale und Saft. Schale von Anfang an, Saft nach Hälfte der Kochzeit dazu geben
150 g Parmesan	
30 g Margarine	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g