



Kartoffelrisotto mit Zitronenpesto

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Bio Zitronen	1 St.
Butter	1 EL
Gemüsebrühe	1.5 L
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	50 g
Petersilie, frisch	30 g
Zuckerschoten	100 g
Parmesan, gerieben	3 EL
Olivöl	6 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Zwiebeln ca. 1 Min. anbraten, Kartoffeln zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Mit 3 EL Zitronensaft ablöschen und mit Brühe auffüllen, bis die Kartoffeln leicht bedeckt sind. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Ggf. etwas Brühe nachgießen.
3. Knoblauch schälen und grob hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Zuckerschoten waschen und leicht schräg in Streifen schneiden.
4. Nach ca. 15 Min. die Zuckerschoten zum Risotto geben und zusammen zu Ende garen.
5. In einem hohen Gefäß Knoblauch mit Kräutern, Parmesan und Olivenöl fein pürieren. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zitronenpesto unter das Kartoffelrisotto rühren und abschmecken. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	367 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	13 g