




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
Olivenöl	6 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, feine Reibe, 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
