

# Zitronen-Risotto mit buntem Gemüse

**Zutaten:** für 4 Portionen

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehe  
1 TL BUTARIS Butterschmalz  
300 g Risottoreis  
150 ml Weißwein  
800 – 900 ml Geflügelfond  
50 g Parmesan, frisch gerieben  
1 Bio-Zitrone  
1 rote Zwiebel  
1 gelbe Paprika  
2 Rispe Kirschtomaten  
1 Zucchini  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer



## **Zubereitung:**

1. Für das Risotto, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das BUTARIS Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs darin glasig andünsten. Dann den Risottoreis dazugeben, ca. 2 Minuten glasig andünsten, und anschließend mit Weißwein ablöschen.
2. Nach und nach immer wieder mit heißem Geflügelfond aufgießen und unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, bis das Risotto die perfekte Konsistenz hat. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit etwas geriebener Zitronenschale verfeinern. Dann den Parmesan unterrühren.
3. Das Gemüse in Streifen oder Würfel schneiden und in etwas BUTARIS Butterschmalz mit dem restlichen Knoblauch anbraten, salzen und pfeffern und mit dem Risotto servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Nährwerte:** pro Portion ca.

Fett	8 g
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	19 g
Brennwert	506 kcal / 2.120 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/  
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ by Schaldach & Schmid GbR Schätze aus meiner Küche