

REIZZ *Zitronenrisotto*

ZUTATEN

- **1 kleine** Zwiebel
- **2 EL** Olivenöl
- **200 g** REIZZ
- **75 ml** Weißwein
- **500 ml** Gemüsebrühe
- **½** Bio-Zitrone
- **75 g** Parmesan, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- **300 g** Brokkoli



ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und in leicht gesalzenem Wasser oder über Dampf etwa 4–5 Minuten bissfest garen.
- Anschließend abgießen und beiseitestellen.
- Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen.
- Den REIZZ hinzufügen und unter Rühren 1–2 Minuten mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.
- Nun die heiße Gemüsebrühe zugießen und mit geschlossenem Deckel ca. 20–25 Minuten leicht köcheln lassen. Zwischendurch regelmäßig umrühren
- ggf. neue Brühe angießen, wenn die Flüssigkeit aufgenommen wurde.
- Die Bio-Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und anschließend den Saft auspressen.
- Parmesan, Zitronenabrieb und je nach Geschmack 1–2 EL Zitronensaft unter den fertigen REIZZ rühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- Den Brokkoli vorsichtig unterheben und das Zitronenrisotto sofort servieren. Nach Belieben mit etwas zusätzlichem Parmesan und etwas Zitronenabrieb garnieren.