

## ZITRONENRISOTTO

Kann man mit Broccoli oder mit Blumenkohl zubereiten, hübsch (und wohlschmeckend) ist es mit beiden Sorten zugleich.

### *Für vier bis sechs Personen:*

*1 große Zwiebel, 2-3 Knoblauchzehen, 2-3 EL Olivenöl, 250 g Reis, ca. 1 l Brühe, Salz, Pfeffer, 1 kleiner Blumenkohlkopf, eventuell Broccoli*

*Zitronenwürze: 1 EL Zucker, 1 große Zitrone (Saft und Schale), 100 g frisch geriebener Parmesan, 50 g Butter,*

Für den Risotto Zwiebel und Petersilie fein hacken. In einem breiten Topf im heißen Öl andünsten, den Reis zufügen und gründlich untermischen, bis er glänzt. Nach und nach Brühe angießen, wobei der Reis ständig leise köcheln soll.

Für die Zitronenwürze den Zucker karamellisieren, mit Zitronensaft ablöschen, Parmesan und Butter unterrühren.

Kurz bevor der Reis den richtigen Biss hat, also nach etwa 20 Minuten, diese Zitronenwürze und die inzwischen blanchierten Blumenkohl- und Broccoliröschen unterrühren.

Den Risotto neben dem Feuer noch fünf Minuten ruhen lassen, falls er dabei zu fest wird, mit Brühe verdünnen und auflockern.

Den Zitronenrisotto auf tiefen Tellern verteilen, Kleckse vom Kräuteröl darüber träufeln.