

Italienische Rezepte

Basilikumrisotto

Gattung: Basilikum, Italien, Reis, Risotto

1	Zwiebel	Salz
2	Knoblauchzehen	Pfeffer
2 Essl.	Olivenöl	1 Bund Basilikum
2	Tas. Reis	2 Essl. Butter
4	Tas. Gemüsebrühe	1 Essl. Geriebener Parmesan

Feingehackte Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl andünsten, nur ganz zart bräunen, den Reis zufügen und mitdünsten. Mit Brühe ablöschen, salzen und pfeffern. Zugedeckt ausquellen lassen.

Zum Schluss feinstgeschnittenes Basilikum, Butter und Parmesan unterrühren. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.