

Risotto al limone

Der Zitronensaft und die aromatische Zitronenschale sorgen für eine angenehme Säure. Je nach Größe 1 bis 2 Zitronen verwenden, da Bio-Zitronen manchmal etwas klein ausfallen.

Zuerst das **Risotto** zubereiten (Rezept Seite 26).

Mit Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken. Das Gericht soll frisch zitronig und sauer schmecken. Die Säure darf aber nicht zu dominant sein!

4 Portionen

4 Portionen Risotto (Rezept Seite 26)
fein abgeriebene Schale und
Saft von 1–2 Bio-Zitronen

