Risotto mit Honig-Radieschen und Basilikum-Gremolata

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	900 ml
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Öl	2 EL
Risottoreis	300 g
Knoblauchzehen	1 St.
Zitronen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Radieschen	2 Bund
Basilikum, frisch	30 g
Cherrytomaten	800 g
Honig	2 EL
Zucker	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, mittlerer Topf mit Deckel, Schöpfkelle

1. In einem Topf Brühe ggf. anrühren und erhitzen. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und die grünen und weißen Teile getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

2. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die weißen Frühlingszwiebelringe ca. 1 Min. anschwitzen. Reis dazugeben, ca. 1 Min. mit anschwitzen und danach mit einer Kelle Brühe ablöschen. Risotto auf mittlerer Stufe ca. 25 Min. köcheln und nach und nach Brühe zugeben, sodass der Reis ständig bedeckt ist. Immer wieder umrühren.

3. Für die Gremolata Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, 1 TL Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. In einer Schüssel Knoblauch, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

4. Radieschen abzupfen, waschen und vierteln. In einem Topf 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Radieschen zugedeckt ca. 5 Min. dünsten. Basilikum waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und in feine Streifen schneiden. Basilikum zur Gremolata geben. Tomaten waschen und halbieren.

5. Tomaten, grüne Frühlingszwiebelringe, 1 EL Zitronensaft und Honig zu den Radieschen geben, auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Risotto und Honig-Radieschen auf Tellern anrichten, Basilikum-Gremolata darübergeben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	433 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	8 g