



# CEDRI

*RISOTTO MIT  
TOMATEN, THYMIAN  
UND PARMESAN*





# CEDRI

## RISOTTO MIT TOMATEN, THYMIAN UND PARMESAN



35 min



4 Portionen

- 1** Cedri-Zitrone
- 6–8** kleine Zweige Thymian
- 3 TL** Akazienhonig
- 1** Porreestange
- 200 ml** Weißwein
- 600 ml** Gemüsebrühe
- 250 g** Risottoreis
- 100 g** getrocknete Tomaten (in Öl)
- 20 g** Butter
- Außerdem:** Olivenöl,  
Salz, geriebener Parmesan

Für das Topping Thymian waschen, die Blätter abzupfen und in einer kleinen Schale zusammen mit dem Olivenöl und dem Akazienhonig mischen. Dabei leicht die Blätter des Thymians drücken, damit das Aroma an das Öl übergeht. Mit einer Reibe gut 2 EL Schale von der Cedri reiben und einrühren. Bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Porree waschen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Porree darin bei geringer Hitze anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und nochmal 3 Minuten andünsten. Dabei ständig rühren. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und wieder aufkochen lassen.

Tomaten aus dem Öl nehmen, klein schneiden und ins Risotto geben. Weiter großzügig, nach Geschmack und belieben, die Schale der Cedri abreiben und ins Risotto geben.

Nach Wunsch die Parmesanmenge hobeln und unter das Risotto geben. Butter unterheben und auf Teller anrichten.

Das Topping großzügig darüber träufeln. Mit ein bis zwei Scheiben dünn geschnittener Cedri garnieren und genießen!

