



Miriam's Genusskarussell

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Gerstenrisotto

Rezept: Jasmine Candrian und Foto: Miriam

### Zutaten: 2 Personen

150 gr. Rollgerste

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 dl. Weisswein

5 dl. Bouillon

1 Frühlingszwiebel

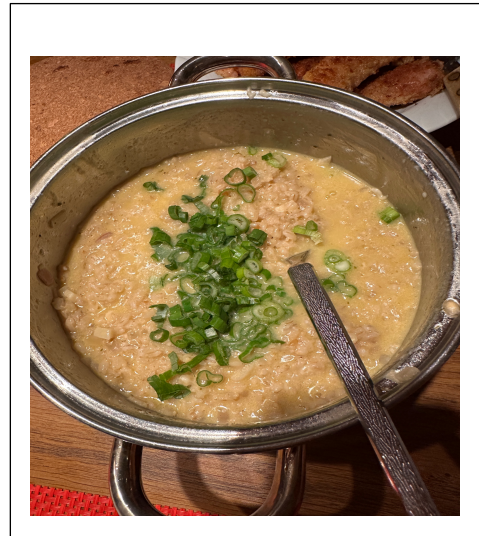
1 Zitrone nur Abrieb

1 Stück Butter

50 gr. Parmesan

Olivenöl

Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Die Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln und im Öl andünsten. Die Rollgerste hinzufügen und kurz anschwitzen lassen. Mit dem Weisswein ablöschen. Wenn dieser eingekocht ist, 5 dl. Bouillon hinzufügen. Und ca. 45 min. köcheln lassen. Und immer wieder umrühren, wenn die Gerste zu viel Flüssigkeit aufsaugt, noch etwas Bouillon hinzufügen, es sollte immer Flüssigkeit vorhanden sein.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen. trocknen und feine Zesten von der Schale abreiben.

Kurz vor dem Servieren ein Stück Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Und mit Frühlingszwiebel garnieren.