



Pastinaken-Risotto mit Räucherlachs

mit Lauchzwiebel und Limette



30-40min



3-4 Personen

Die Pastinake ist ein besonders schmackhafter Vertreter aus der Familie der Wurzelgemüse und wird in diesem leckeren Rezept gerieben mit dem Risotto gegart, wodurch sich der typische süßliche Geschmack wunderbar entfalten kann. Serviert mit bestem Räucherlachs und einem Spritzer Limette ein Risotto der Luxusklasse!

- 2 Zwiebeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Pastinaken
- 2 Packungen
Räucherlachsschnitzel ⁴
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 2TL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 773kcal, Fett 27.5g,
Kohlenhydrate 96.7g, Eiweiß 33.3g



Den Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limetten** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. Das **Brühgewürz** in 2L heißem Wasser auflösen.



Nebenher die **Pastinaken** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Ca. 12Min. vor Ende der Kochzeit die **Pastinakenraspel** unter das **Risotto** rühren und mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Zwiebeln** und den **Reis** in einem großen Topf mit 2-3EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen.



Den **Räucherlachs** in eine Auflaufform geben, mit ein paar Tropfen Wasser besprenkeln und im Ofen 3-5Min. erwärmen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



Den **Reis** mit **300ml Brühe** ablöschen und die Flüssigkeit unter Rühren verkochen lassen. **Tipp:** Wer mag, kann an dieser Stelle auch Weißwein verwenden. Immer wieder **Brühe** nachgießen und unter Rühren verkochen lassen, bis die **Brühe** aufgebraucht und das **Risotto** cremig, aber noch leicht bissfest ist. Das dauert insgesamt ca. 20Min.



Den **Käse** reiben und unter das **Risotto** rühren. Das **Risotto** nach Geschmack mit dem **Limettensaft** und **-abrieb** sowie 2TL Butter und verfeinern. Mit dem **Räucherlachs** und den **Lauchzwiebeln** anrichten und mit den **Limettenspalten** servieren.