

Champagner-Risotto mit Basilikum

Kurz vor den Sommerferien blüht der Basilikum auf und es hat mehr als genug. Damit noch lange geerntet werden kann, muss er jetzt schnellstens geschnitten und verwertet werden. Anstatt den zu Pesto verarbeiteten Basilikum zu Pasta zu servieren, kann man ihn sehr gut unter den fertigen Risotto rühren. Ein wunderbar erfrischendes Gaumenerlebnis, dass noch durch einen Schuss Champagner oder alkoholfreien „Chlöpfmoscht“ unterstützt wird. Dazu passt ein frischer Tomatensalat. Das perfekte Sommermenu!



Rezept für 4 Personen:

8 dl Wasser 1 EL Bouillon	aufkochen
400 g Risottoreis 1 EL Öl 1 grosse Zwiebel, feingehackt	sorgfältig in einer genügend grossen Pfanne anziehen lassen
1 dl Weisswein, Champagner oder alkoholfreien „Chlöpfmoscht“	beigeben und vollständig einkochen lassen
heisse Bouillon	portionenweise zugeben, häufig rühren, bis der Risotto al dente ist
1 grosser Bund Basilikum abgezapfte Blätter und Blütenspitzen Olivenöl Salz frischer Koblauch	 im Mixerglas sorgfältig zu einem Pesto mixen Menge je nach Geschmack
2 – 3 EL Pesto 2 dl Champagner oder alkoholfreien „Chlöpfmoscht“	unter den fertigen Risotto mischen
frischen Reibkäse Tomatensalat	dazu servieren

