

Risotto mit Zucchini



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	50 g
Butter	40 g
Reis	150 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Suppenbrühe	½ Liter
Zucchini	250 g
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel
Knoblauchzehen	2 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Suppe erhitzen. Eine Knoblauchzehe fein hacken. Zucchini in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zucchini, Knoblauch und die Hälfte der gehackten Petersilie zugeben und einige Minuten ziehen lassen. Reis beimengen, gut umrühren und sofort mit heißer Suppe ablöschen.

Hitze reduzieren und immer wieder Suppe hineingießen. Häufig umrühren, bis der Reis gar ist. Topf vom Herd nehmen, die zweite Knoblauchzehe feingehackt zugeben, restliche Petersilie, Butter und den Parmesan daruntermischen.

Parmesan und Pfeffer dazu reichen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1099-Risotto-mit-Zucchini.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at