

ZucchiniRisotto

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Rundkornreis / Milchreis	350 g
Zwiebeln	2 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	700 ml
Olivenöl	2 Esslöffel
Zucchini	3 Stk.
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Weißwein	1 Achtel

Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken, in erhitztem Olivenöl hell anrösten. Reis kurz mitrösten, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Den Sud mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch würzen. Zugedeckt dünsten lassen. Nach ca. 5 Min. die würfelig geschnittenen Zucchini zufügen und fertig garen. Häufig umrühren. Frische Kräuter dazu und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1171-ZucchiniRisotto.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at