

Zucchini-Risotto



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	1 Teelöffel
Reis	1 Pkg.
Salz	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Paprika, rot	1 Stk.
Zucchini	1 Stk.

Zubereitung:

Zwiebel in einer Pfanne im Öl anrösten, bis er goldgelb ist.
Zucchini (fein geschnitten) beimengen und mitrösten. Ebenso klein geschnittenen Paprika beimischen und rösten.

In der Zwischenzeit den Reis kochen.
Reis mit Zucchini-Paprika Mischung vermengen und würzen.

Empfehlenswert ist Sojasauce als Gewürz.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1587-Zucchini-Risotto.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at