



♡ Zucchini-♡ Risotto



♡ Zutaten

- › 1 Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 1/2 halbe rote Paprika
- › 1 Zucchini
- › 1 EL Olivenöl
- › 200 g Risottoreis
- › 500 ml - 800 ml Gemüsebrühe
- › Salz und Pfeffer
- › 1 TL Zitronensaft
- › 1 EL Butter
- › 40 g geriebener Hartkäse

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Paprika entkernen, waschen und fein würfeln. Die Zucchini waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und dann darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Den Reis dazu geben und mit andünsten. Etwas Gemüsebrühe dazu geben und alles köcheln lassen. Den Reis ca. 20-30 Minuten garen und immer wieder mit der Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 10 Minuten vor Schluss die Zucchini und die Paprika dazu geben und alles weiter köcheln lassen. Zum Schluss alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und dann die Butter und den Käse unterrühren.

Das Risotto auf einem Teller servieren und mit etwas Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

