Zucchini-Basilikum-Risotto

Das Zucchini-Basilikum-Risotto ist ein echter Leckerbissen und dieses Rezept ist ein echter Geheimtipp.

Verfasser: Marie

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Marie

Zutaten

500 g	Risottoreis (Arborio)
1 Stk.	Zucchini (groß)
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Paprika (gelb)
1 Stk.	Zwiebel (groß)
100 ml	Weißwein
2 l	Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)
1 Handvoll	Basilikumblätter
2 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Parmesan
2 EL	Butter
	Olivenöl
Nach Belieben	Salz

Zubereitung

1. Die Zwiebel wird kleingehackt und in einem großen Topf mit Olivenöl glasig gedünstet. Dann gibt man den Reis dazu und lässt diesen auch glasig werden bevor das Ganze mit Weißwein abgelöscht wird. Sobald der Weißwein verdampft ist gibt man eine Schöpfkelle Brühe dazu.

2. Wenn die Flüssigkeit wieder aufgesogen wurde, gibt man wieder Brühe hinzu. Dies

wiederholt man (15-20 Minuten) so oft bis der Reis eine cremige Konsistenz erreicht hat und die Körner aber trotzdem noch bissfest sind. Hierfür wir der Reis öfteres probiert.

3. In der Zwischenzeit werden die Zucchini, die Paprika und die Tomate gewaschen und in Würfeln geschnitten und in einer Pfanne mit Öl angebraten. Kurz bevor das Gemüse goldbraun wird, gibt man noch den fein geschnittenen Knoblauch dazu und lässt ihn kurz mitbraten.

4. Wenn nun der Reis die richtige Konsistenz erreicht hat gibt man das gebratene Gemüse, Butter und 1/3 vom Parmesan dazu und rührt nochmals kräftig durch. Zu guter Letzt wird der geschnittene Basilikum noch untergehoben.

5. Ein paar Blätter Basilikum hebt man sich noch zur Ganierung auf und der restliche Parmesan wird nach dem Servieren noch darüber gestreut.

Tipp

Ein grüner Salat eignet sich hervorragend als Beilage.