

Rezept

Zucchini-Risotto mit Taleggio

Ein Rezept von Zucchini-Risotto mit Taleggio, am 27.04.2024

Zutaten

400 g junge Zucchini **4** Knoblauchzehen

1 Stück Bio-Zitronenschale **2 EL** Butter

400 g Risottoreis **1/8 l** 1/8 l trockener Weißwein

11/4 l 1 1/4 l heiße Gemüsebrühe **1/2 Bund** 1/2 Bund Petersilie

1 EL Walnusskerne **200 g** Taleggio-Käse

Salz Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

- 1. Die Zucchini waschen, putzen und knapp 1 cm groß würfeln. Knoblauch schälen und mit der Zitronenschale fein hacken. Butter in einer großen Pfanne zerlassen, alles andünsten. Reis unterrühren.
- 2. Wein angießen und einkochen lassen. 1 Schöpflöffel Brühe dazugießen. Reis unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze offen bissfest garen. Dabei nach und nach die übrige Brühe angießen.
- 3. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und mit den Walnüssen fein hacken. Taleggio samt Rinde würfeln, mit der Petersilienmischung in den Risotto rühren und schmelzen lassen. Salzen und pfeffern.