

Rezept

# Graupenrisotto mit Gorgonzola

Ein Rezept von Graupenrisotto mit Gorgonzola, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>120 g</b> Perlgraupen
<b>500 g</b> passierte Tomaten	Salz
Pfeffer	<b>1 Zweig</b> Rosmarin
<b>1 Bund</b> Basilikum	<b>1 Stück</b> Zucchini (ca. 150 g)
<b>100 g</b> Gorgonzola	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Graupen darin 1 Min. anschwitzen. Das Tomatenpüree dazugießen, alles salzen und pfeffern.
2. Den Rosmarin waschen und dazugeben. Die Graupen zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 25 Min. garen. Gelegentlich umrühren.
3. Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen, putzen und fein raspeln. Den Gorgonzola in Stückchen schneiden oder zupfen.
4. Wenn die Graupen weich sind, den Rosmarin entfernen. Anschließend Zucchiniraspel, Basilikumstreifen und Gorgonzola unterziehen, das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.