

## Rezept

# Ofenrisotto mit Zucchini

Ein Rezept von Ofenrisotto mit Zucchini, am 23.04.2024

## Zutaten

**4 Zweige** Thymian  
**650 ml** Gemüsebrühe  
**½ Bund** Basilikum  
Salz  
**40 g** Walnusskerne  
Pfeffer

### Außerdem

Auflaufform (ca. 28 x 18 cm; mit Deckel,  
alternativ Alufolie)

**200 g** Risottoreis  
**30 g** Butter  
**3 EL** Olivenöl  
**40 g** Parmesan (oder Montello)  
**1** Zucchini (ca. 300 g)

Spiralschneider

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 860 kcal, 48 g F, 19 g EW, 85 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Risotto-Reis mit der Gemüsebrühe, der Butter und dem Thymian in der Auflaufform mischen.
2. Die Auflaufform mit einem gut schließenden Deckel oder mit einem Stück Alufolie fest verschließen. Den Risotto im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. garen.
3. Inzwischen das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und mit 2 EL Öl im Blitzhacker fein pürieren. Das Basilikumöl mit etwas Salz abschmecken.
4. Vom Parmesan (oder Montello) mit einem Sparschäler einige dünne Späne abziehen, den restlichen Parmesan fein reiben. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen, dann aus der Pfanne nehmen und grob hacken.
5. Den Zucchini putzen, waschen und mit einem Spiralschneider in beliebige »Nudeln« schneiden. Alternativ mit einem Sparschäler von dem Zucchini der Länge nach breite Streifen abziehen, sodass »Bandnudeln« entstehen.
6. Das restliche Olivenöl (1 EL) in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Zucchini-Nudeln darin unter Wenden ca. 5 Min. braten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Den Risotto aus dem Ofen nehmen und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten.
- 
8. Die Zucchini-Nudeln auf dem Risotto verteilen und alles mit Nüssen bestreuen sowie mit Parmesanspänen garnieren. Zum Schluss mit etwas Basilikumöl beträufeln. Das restliche Basilikumöl extra zum Risotto reichen.