

Rezept

Risotto mit Zucchini und Walnüssen

Ein Rezept von Risotto mit Zucchini und Walnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zucchini (ca. 250 g)	600 ml Gemüsebrühe
2 1/2 EL Butter	250 g vorgegartes Risottoreis (mit Safran; ersatzweise Minuten-Milchreis)
50 ml trockener Weißwein (nach Belieben)	2 Frühlingszwiebeln
1 kleine Handvoll Walnusskerne	40 g frisch geriebener ital. Hartkäse
Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Zucchini waschen, putzen und grob würfeln. Die Brühe erhitzen.
2. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Zucchiniwürfel, Knoblauch und Reis hinzufügen und 2 Min. mitdünsten.
3. Alles nach Belieben mit dem Wein ablöschen. Wein kurz verköcheln lassen und die Brühe angießen. Reis unter gelegentlichem Rühren nach Packungsanweisung ca. 12 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.
4. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Walnüsse grob zerbröckeln.
5. Kurz vor Ende der Garzeit Käse, Zwiebeln und Walnüsse unterrühren. Risotto noch kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf zwei Teller verteilt servieren.