

Rezept

## Safran-Risotto mit Zucchini

Ein Rezept von Safran-Risotto mit Zucchini, am 22.01.2025

### Zutaten

<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>400 g</b> junge Zucchini	<b>4 EL</b> Butter
<b>400 g</b> Risottoreis	1/8 l trockener Weißwein
<b>800 ml</b> Gemüsefond	<b>1</b> Döschen Safranfäden (0,1 g)
<b>2 EL</b> kleine Kapern	<b>2 EL</b> frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Pinienkerne	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

### Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Alles in 2 EL Butter andünsten. Ungewaschenen Reis mitgaren, bis die Körner von Fett überzogen sind. Wein angießen und verdampfen lassen.
2. Den Fond mit 300 ml Wasser erhitzen. Den Safran zerreiben und in wenig heißem Fond anrühren. Mit den Kapern zum Reis geben. Reis offen in ca. 20 Min. bissfest kochen. Dabei nach und nach den restlichen Fond dazugeben und häufig umrühren.
3. Übrige Butter in Stücken mit dem Parmesan unter den Reis heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und über den Risotto streuen.