

## Rezept

# Zucchini-Zitronen-Risotto

Ein Rezept von Zucchini-Zitronen-Risotto, am 30.09.2023

## Zutaten

<b>2</b> Zucchini (ca. 300 g)	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>½</b> Bio-Zitrone
<b>3 EL</b> Butter	<b>175 g</b> Risottoreis
<b>600 ml</b> Gemüsebrühe	<b>½ Bund</b> Basilikum
<b>75 g</b> Roquefort (ersatzweise anderer, eher fester Edelpilzkäse)	Salz
	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal, 32 g F, 17 g EW, 73 g KH

## Zubereitung

1. Die Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden, 2 TL Frühlingszwiebelgrün beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Die Hälfte der Butter in der Pfanne zerlassen und die Frühlingszwiebelringe, den Knoblauch und die Zucchini darin andünsten. Den Reis dazugeben und rühren, bis die Körner mit Butter überzogen sind. Ein Drittel der Brühe dazugießen. Den Reis bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren in ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei nach und nach die restliche Brühe dazugießen.
3. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit dem beiseitegelegten Frühlingszwiebelgrün mischen.
4. Den Roquefort zerkrümeln. Die restliche Butter würfeln und mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft unter den Risotto ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse unterheben, den Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, mit der Basilikummischung bestreuen und servieren.