

Rezept

# ZucchiniRisotto mit Fischknusper

Ein Rezept von ZucchiniRisotto mit Fischknusper, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>850 g</b> Zucchini	<b>1 EL</b> Butter
Salz	Pfeffer
<b>200 g</b> Risottoreis	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>300 g</b> weißes, flaches Fischfilet	<b>2 EL</b> gemahlene Kurkuma
Öl zum Braten	<b>100 g</b> Mascarpone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 24 g F, 19 g EW, 49 g KH

## Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und putzen. Zucchini mit der Küchenmaschine grob raspeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini raschel darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

---

2. Reis dazugeben, Deckel auflegen und zugedeckt sanft dünsten. Sobald der Reis beginnt anzusetzen, insgesamt ca. 250 ml Wasser dazugeben und 20 Min. quellen lassen. Alle 5 Min. umrühren.

---

3. Inzwischen die Zitrone waschen, halbieren und 2 Scheiben aus der Mitte schneiden. Schale von beiden Enden abreiben und den Saft auspressen.

---

4. Fisch trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Kurkuma mit ½ TL Salz in einen tiefen Teller geben und die Fischwürfel darin wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin knusprig braten.

---

5. Risotto mit Mascarpone, Zitronenschale und -saft würzen, mit Fisch und Zitronenscheiben servieren.