Zucchini Risotto

Zutaten für 4 Portionen

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 250 g Rundkornreis (Risottoreis wie Arborio)
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Thymian
- 350 g Zucchini
- 1 EL Butter
- 80 g geriebener Parmesan (oder Montello Hartkäse als vegetarische Alternative)
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. **Vorbereitung:** Schäle die Zwiebel, wasche die Zucchini. Schneide beides in kleine Würfel.
2. **Anbraten:** Gib das Olivenöl in einen Topf und brate die Zwiebelwürfel darin goldgelb an. Gib den Reis dazu und dünste ihn kurz mit, bis er glasig ist.
3. **Kochen:** Gib den Thymian hinzu.
   Gieße nach und nach etwas Gemüsebrühe an. Immer, wenn sie vom Reis aufgesaugt wurde, gibst du wieder etwas hinzu. Fahre so fort, bis die Gemüsebrühe aufgebraucht ist.

   Zucchini hinzufügen: Gib mit dem letzten Schluck die Zucchini hinzu. Sie sollte noch 5 Minuten mitkochen.
4. **Verfeinern:** Rühre zum Schluss die Butter und den Parmesan unter. Schmecke das Risotto mit Pfeffer ab.

Du willst **Zucchini Risotto vegan** zubereiten? Lass den Parmesan weg und verwende

pflanzliche Butter sowie Hefeflocken anstelle von geriebenem Parmesan.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.