

Zucchini-Risotto mit Rucola und Gorgonzola

Zutaten für 4 Portionen:

800g Zucchini – 800ml Gemüsebrühe – 150g Zwiebeln – 4 Knoblauchzehen – 40g Butter – 250g Reis – 100ml trockener Weißwein – 120g Rucola – 100g Gorgonzola – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Zucchini waschen, putzen, längs vierteln und grob würfeln
- Gemüsebrühe aufkochen lassen und warm stellen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten
- Knoblauch schälen, dazu pressen und unter Rühren anschwitzen
- Reis zugeben und kurz mit braten, dann mit dem Weißwein ablöschen und bei milder Hitze köcheln lassen bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist
- Die Hälfte der Gemüsebrühe hinzu gießen und weiter köcheln lassen bis auch diese Flüssigkeit aufgesogen ist
- Zucchini und die übrige Gemüsebrühe zugeben und köcheln lassen bis der Reis gar ist
- In der Zwischenzeit den Rucola waschen und grob hacken
- Gorgonzola in Würfel schneiden
- Kurz vor Ende der Garzeit den Gorgonzola unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Vom Herd nehmen, den Rucola unterheben und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

