



Rezepte > Mittagessen

# Zucchini-Risotto mit Basilikum-Parmesan

Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
40min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Parmesan                  | 100 g  |
| Basilikum, frisch         | 20 g   |
| Zwiebeln, gelb            | 1 St.  |
| Zucchini                  | 2 St.  |
| Butter                    | 2 EL   |
| Risottoreis               | 300 g  |
| Weißwein, trocken         | 100 ml |
| Gemüsebrühe               | 900 ml |
| Salz                      |        |
| Pfeffer, schwarz gemahlen |        |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Parmesan entrinden und grob würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. In dem Mixbehälter Parmesan und Basilikum 10 Sek./Stufe 10 pürieren. In eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Zucchini waschen, Enden entfernen und grob würfeln. In dem Mixbehälter beides 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. 1 EL Butter zufügen und Linkslauf/4 Min./Stufe 1/100 °C mit eingesetztem Messbecher andünsten.
3. Risottoreis zufügen und Linkslauf/2 Min./Stufe 2/100 °C mit andünsten. Weißwein und heiße Brühe angießen. Risotto auf Linkslauf/20 Min./Stufe 1/100 °C garen.
4. 1 EL Butter und 1/3 vom Parmesan zufügen und Linkslauf/40 Sek./Stufe 2 unterheben. Zucchini-Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Min. ruhen lassen. Dann mit übrigem Basilikum-Parmesan servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 492 kcal |
| Kohlenhydrate  | 72 g     |
| Eiweiß         | 16 g     |
| Ballaststoffe  | 4 g      |
| Fette          | 13 g     |