

Zucchini-Tomaten Risotto

35–40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Zucchini
200 g	Cherrytomaten
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
350 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein
1 L	Gemüsefond
100 g	Parmesan
40 g	Pinienkerne
50 g	Butter
1 TL	Curcuma gemahlen
2 EL	Tomate-Kräuter pikant
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Eine Zucchini in Scheiben schneiden, die andere grob reiben. Cherrytomaten halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit zwei EL Olivenöl andünsten. Den Risottoreis und die Kotányi Gewürze hinzugeben und für ein paar Sekunden anrösten. Sofort mit Weißwein ablöschen und mit einer guten Prise Salz und Pfeffer würzen. Geriebene Zucchini und die Hälfte der Cherrytomaten hinzugeben.
3. Mit Gemüsefond aufgießen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Jetzt Parmesan reiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb anrösten und beiseitestellen. In derselben Pfanne ein EL Olivenöl erhitzen und die Zucchinischeiben und die restlichen Cherrytomaten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sobald der Risottoreis gar aber noch bissfest ist, den Parmesan und die Butter unter das Risotto mischen. Mit Pfeffer abschmecken und kurz rasten lassen.
5. Risotto auf Tellern anrichten, mit Zucchinischeiben, Tomaten und Pinienkernen garnieren und servieren.