



# Cukkinis-paradicsomos rizottó

🕒 35—40 Perc 

## Elkészítés

- 1 Az egyik cukkinit vágjuk szeletekre, a másikat pedig reszeljük le nagy lyukú reszelőn. Vágjuk félbe a koktélpadicsomokat. Hámozzuk meg és vágjuk apróra a vöröshagymát és a fokhagymát.
- 2 Hevítünk fel 2 evőkanál olívaolajat egy serpenyőben, és pirítsuk meg a vöröshagymát és a fokhagymát. Adjuk a hagymás alaphoz a rizottórizst és a Kotányi kurkumás fűszerkeveréket, és pirítsuk össze az egészet néhány másodperc alatt. A fehérborral lazítsuk fel a letapadt darabkákat, majd adjunk a rizshez egy nagy csipet sót és borsot. Adjuk hozzá a reszelt cukkinit és a koktélpadicsomok felét.
- 3 Öntsük fel az egészet a vízzel, és főzzük körülbelül 20 percig. Szükség esetén adjunk hozzá egy kis vizet.
- 4 Reszeljük le a parmezánt. Száraz serpenyőben pirítsuk aranybarnára a fenyőmagot, majd tegyük félre. Ugyanabban a serpenyőben hevítünk fel 1 evőkanál olívaolajat, és gyorsan pirítsuk meg a cukkiniszeleteket és a koktélpadicsomot. Sózzuk és borsozzuk.
- 5 Amikor a rizs teljesen megpuhult, keverjük hozzá a parmezánt és a vaját. Sózzuk és borsozzuk ízlés szerint, és hagyjuk pihenni néhány percig.
- 6 Szedjük a rizottót tányérokra, és díszítsük cukkiniszeletekkel, paradicsommal és fenyőmaggal.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |  |
|----------|--|
| 2 db     | Cukkini  |
| 200 g    | Koktélpadicsom   |
| 2 db     | Vöröshagyma  |
| 2 db     | Gerezd fokhagyma                                       |
| 350 g    | Rizottórizs  |
| 100 ml   | Fehérbor   |
| 1 l      | Víz  |
| 100 g    | Parmezán   |
| 40 g     | Fenyőmag   |
| 50 g     | Vaj  |
| 1 csomag | ♦ Kurkuma citromfűvel, zöldborsal és más finom ízekkel |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű                              |

