

ZITRONENRISOTTO

mit Rucola Parmesan Pad

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
200 g Risottoreis
½ Zwiebel
1 Bio Zitrone
40 g Butter
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
200 g Zucchini
50 g Parmesan gerieben
Rucola
Salz & Pfeffer
Thymian
Olivenöl



ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel fein hacken
2. Zwiebel und Risottoreis in Olivenöl anschwitzen, mit Wein und Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Dabei ständig umrühren, damit der Reis nicht am Boden des Topfes anklebt
3. Zucchini der Länge nach in 0,3 cm dicke Scheiben schneiden
4. Pad in dünne Scheiben schneiden
5. Zucchini und Pad in Olivenöl beidseitig anbraten und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen
6. In das fertige Risotto Butter und Parmesan unterziehen, mit geriebener Zitrone abschmecken
7. Mit den Pad-Streifen, mit Zucchini- und Zitronenstreifen und Rucola belegen