



## REZEPT DER WOCHE

# Zucchini-Möhren-Risotto

---

### Zutaten

1 Zucchini  
2-3 Möhren  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Frische Kräuter  
200 g Risotto-Reis  
600 ml Gemüsebrühe  
1 Glas Weißwein  
Pfeffer  
Parmesankäse nach Belieben

### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Zucchini und Möhren in kleine Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Möhrenstücke hinzugeben und einige Minuten mit andünsten. Danach die Zucchinistücke hinzugeben und ebenfalls andünsten.

Risottoreis hinzugeben, kurz anbraten und dann mit Weißwein ablöschen.

Gemüsebrühe hinzugeben, sodass der Reis bedeckt ist. Alles bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit fast aufgesogen hat.

Nach und nach die restliche Brühe hinzugeben und dabei immer wieder umrühren. Mit frischen Kräutern und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren Parmesankäse unterheben.  
Guten Appetit!