Italienisches

Tomaten-Basilikum-Risotto mit Zucchini-Röllchen

Zutaten
für 2 Portionen

für das Tomaten-Basilikim-Risotto
- 3 EL Öl
- 3 Knoblauchzehen
- 225 g Risottoreis
- 50 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 6 EL Tomatenmark
- 5 TL Balsamico
- 4 EL Butter
- 4 EL Parmesan
- 4 TL Basilikum

für die Zucchini-Röllchen
- 2 Zucchini
- 150 g Frischkäse
- 50 g Parmesan (gerieben)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Mehl
- 1 Ei
- 100 g Paniermehl
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Tomaten-Basilikum-Risotto

Das Öl in einen Topf erhitzen. Den Knoblauch klein schneiden. Den Knoblauch sowie etwa ein Viertel des Tomatenmark dazugeben und unter ständigem Rühren anschmoren, dann den Reis dazugeben und kurz ziehen lassen. Anschließend mit dem Weißwein und einem Drittel des Balsamicos ablöschen.

Nachdem der Wein eingekocht ist, nach und nach die Gemüsebrühe dazugeben. Auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis der Reis al dente ist. Anschließend das restliche Tomatenmark und den Balsamico sowie den geriebenen Parmesan, Butter und Basilikum dazugeben. Alles noch einmal gut vermischen.

Zucchini-Röllchen

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, salzen und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend abtupfen und in Olivenöl goldbraun anbraten und etwas abkühlen lassen.

Den Frischkse mit dem klein geschnittenem Knoblauch, Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren und auf die Zucchinischeiben geben. Diese zusammenrollen und in Mehl, verquirltem Ei und Paniermhel wäzen. Anschließend in Olivelöl ausbraten und auf das Risotto geben.

Brennwert: 6.568 kJ, 1.570 kcal · Zeit: ¾ Stunde