



Italienisches

Tomaten-Basilikum-Risotto mit Zucchini-Röllchen

Zutaten

für 2 Portionen

für das Tomaten-Basilikum-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. c 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 Frischkäse mit dem klein geschnittenem Knoblauch, Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren und auf die Zuccinischeiben geben. Diese zusammenrollen und in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel wälzen. Anschließend in Olivöl ausbraten und auf das Risotto geben.

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