

Zucchini-Risotto mit Gorgonzola

Zutaten

Für 4 Personen

1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
2	Zweiglein Thymian
300 g	Risottoreis
2 dl	Weisswein
9 dl	Gemüsebouillon, siedend
500 g	Zucchini
150 g	Gorgonzola
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Öl erwärmen, Zwiebel und Thymian andämpfen. Reis begeben, unter Rühren glasig dünsten. Wein dazugiesen, vollständig einkochen. Bouillon nach und nach begeben, sodass der Reis immer knapp damit bedeckt ist. Reis unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln. Thymian herausnehmen. Zucchini dazureiben, ca. 4 Min. fertig köcheln. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, begeben, Risotto würzen.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Energiewert/Portion

ca. 1934 kJ/462 kcal

Mein Einkauf

- 2 Zweiglein Thymian
- 2 dl Weisswein
- 500 g Zucchini
- 150 g Gorgonzola

Im Vorrat

- Zwiebel
- Olivenöl
- Risottoreis
- Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coopzeitung Nr. 34/18.08.2015