

Zucchini-Risotto

mit Schinken

Cremig **zart** und pikant verfeinert: Dieser Risotto mit deftigem Schinken zergeht nicht nur Fans der italienischen **Küche** auf der Zunge

Zutaten

350 g Risotto-Reis

1 Zwiebel

4 EL Butter

⅛ l Weißwein

1 l Fleischbrühe

2 Zucchini

4 Frühlingszwiebeln

3 EL Olivenöl

80 g frisch geriebener Parmesan

150 g luftgetrockneter Schinken

Salz · Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Basilikum

50 g Parmesan (am Stück)

Zubereitungsdauer

» 35 Min.

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.
- 2 Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Nach und nach die heiße Brühe angießen, sodass der Reis immer fingerbreit bedeckt ist. Leicht köcheln lassen und gelegentlich umrühren.
- 3 Die Zucchini putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in grobe Stücke schneiden. Das Öl erhitzen, die Zucchini und Frühlingszwiebeln darin etwa 5 Minuten garen.
- 4 Nach etwa 15 Minuten Garzeit den geriebenen Parmesan unter den Reis mischen und weitere 5 Minuten garen, nach Bedarf noch etwas Brühe angießen. Den Schinken in grobe Stücke schneiden und mit der restlichen Butter und dem Gemüse unter den Reis mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- 5 Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Die Hälfte der Blätter in feine Streifen schneiden und unter den Risotto rühren.
- 6 Den Risotto auf Tellern verteilen und mit den restlichen Basilikumblättern garnieren. Mit dem Sparschäler den Parmesan darüber hobeln.