

Zucchini-Nudelrisotto

Zutaten für 4 Portionen:

800g Zucchini – 2 Zwiebeln – 3 Knoblauchzehen – Thymian (frisch oder getrocknet) – Olivenöl – 300 g Risoni-Nudeln
– 800 ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – 40 g Parmesan

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Zucchini längs vierteln und anschließend in Scheiben schneiden
- Thymianblättchen von den Stängeln zupfen
- Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten
- Nudeln und die Hälfte des Thymians zugeben und kurz mit braten
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze mit Deckel etwa 15 Minuten garen. Dabei gelegentlich umrühren
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Zucchini und die restlichen Thymianblätter kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Parmesan reiben
- Zucchini und Parmesan mit den Nudeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

