

RISOTTO MIT ZUCCHINI

Zubereitungszeit **35 Minuten**
Kalorien pro Portion **7.130 kJ / 1.703 kcal**



© Risotto mit Zucchini

Zutaten für 4 Personen

50 g Butter
250 g Arborio-Reis
300 g gelbe Zucchini
120 ml trockener Weißwein
1 l Gemüsebrühe
70 g Parmesan, fein gerieben
20 g Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 Esslöffel gehackte Petersilie
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die in 1 cm große Stücke geschnittene Zucchini und den Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren braten, bis sie glasig werden.
2. Den Wein darüber gießen und rühren, bis er verdampft ist. Nach und nach die Brühe unter gelegentlichem Rühren hinzugeben und das Ganze für ca. 20 Minuten kochen.
3. Zum Schluss den geriebenen Parmesan und die Petersilie hinzugeben, das Ganze mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken, mischen und alles sofort servieren.