

# Zucchini-Risotto mit Räucherlachs



# Zucchini-Risotto mit Räucherlachs

Ein cremiges Trio

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1200 ml** heiße Gemüsesuppe oder Wasser mit Gemüsesuppenwürze
- 1 EL** Butter
- 1** kleine Zwiebel
- 300 g** Risottoreis
- 120 ml** trockener Weißwein
- 1** mittelgroße Zucchini
- ¼ Stg.** Lauch (Porree)
- 200 g** Räucherlachs
- 50 g** kalte Butter zum Verfeinern
- 4 EL** Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer
- ½** Zitrone (Zesten)

Zuerst die Gemüsesuppe erhitzen. Dann in einem weiten Topf die Butter schmelzen und die klein-würfelig geschnittene Zwiebel darin farblos andünsten.

Reis dazugeben und kurz mitdünsten lassen, mit Wein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und unter ständigem Rühren mit der Suppe nach und nach aufgießen.

Die Suppe immer wieder fast einkochen lassen. Das ist ganz wichtig, denn nur so entsteht das typische Risotto! In der Zwischenzeit den Lauch in Ringe und die Zucchini sowie den Lachs in kleine Würfel schneiden.

Kurz vor Ende der Garzeit die Zucchiniwürfel und den in Ringe geschnittenen Lauch ins Risotto geben, die kalte Butter und den geriebenen Parmesan einrühren und zum Schluss den Lachs unterheben, mit Zitronenzesten und evtl. nochmals mit geriebenem Parmesan bestreuen und genießen!



Zucchini und Räucherlachs kann man natürlich auch weglassen und durch ein Lieblingsgemüse ersetzen!

