Lemon-Parmesan-Zucchini-Risotto

1 Tasse Arborio-Reis	1 große Zucchini, gewürfelt	1 kl. Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt	4 Tassen Gemüsebrühe	1 Tasse Weißwein
1/2 Tasse Parmesan	1 Zitrone, Saft, Abrieb	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	Basilikumblätter

Erhitze die Gemüsebrühe in einem mittelgroßen Topf und halte sie bei niedriger Hitze.
In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Füge die gehackte Zwiebel hinzu und brate sie für 2-3 Minuten, bis sie weich wird.
Gebe den gehackten Knoblauch und die gewürfelte Zucchini zur Zwiebel in die Pfanne und brate alles weitere 5 Minuten an.
Füge den Arborio-Reis in die Pfanne und rühre alles gut um, bis der Reis leicht glasig wird.
Gieße den Weißwein in die Pfanne und lasse ihn kochen, bis er fast vollständig verdampft ist.
Beginne nun, eine Kelle heiße Gemüsebrühe hinzuzufügen. Rühre kontinuierlich und warte, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen wird, bevor du mehr Brühe hinzufügst. Dies dauert ungefähr 15-20 Minuten.
Wenn der Reis die gewünschte Cremigkeit erreicht hat, rühre den frisch geriebenen Parmesan, Zitronensaft und -Abrieb unter. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Füge die Butter hinzu, rühre gut um, bis sie vollständig geschmolzen ist.
Serviere das Risotto und dekoriere es mit frischen Basilikumblättern.

NN am 23. September 2026