

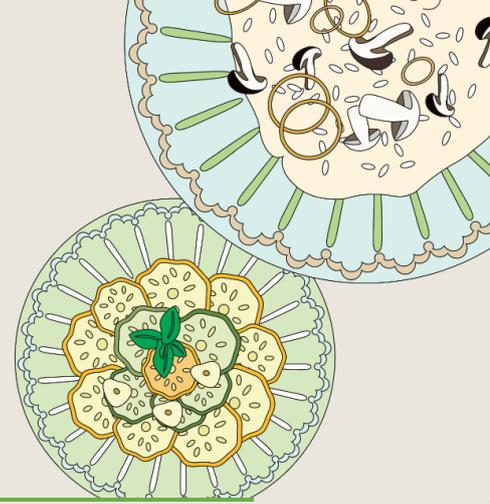
Weissweinrisotto mit frischen Pilzen & Zucchini Niçoise

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 30-35 Minuten



VEGETARISCH



Menge	Zutaten	Zubereitung
Zucchini Salat		
5 EL	Essig	Knoblauch fein hacken, Zucchini in Scheiben oder Stifte schneiden. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch begeben und andünsten. Auf höchster Stufe Zucchini kurz anbraten. In eine Schüssel geben. Basilikum fein schneiden und mit dem Salz, Pfeffer, restlichem Olivenöl und Essig den Zucchini begeben und alles vermengen.
4 g	Salz	
4 g	Basilikum, frisch	
1 Zehe	Knoblauch	
3 Prisen	Pfeffer	
3 EL	Olivenöl	
2 St.	Bio-Zucchini	
Merlot-Risotto		
1 St	Zwiebel (klein)	Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl andünsten. Reis begeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weisswein ablöschen. Gemüsebrühe im Wasser auflösen und nachdem der Wein eingekocht wurde, begeben. Auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Butterflocken und Parmesan kurz vor dem Servieren begeben.
50 g	Parmesan	
1 dl	Weisswein	
3 dl	Wasser	
2 g	Salz	
2 Prisen	Pfeffer	
1 Zehe	Knoblauch	
1 EL	Olivenöl	
20 g	Butter	
1 EL	Gemüsebrühe	
Frische Steinpilze in Olivenöl		
3 Prisen	Pfeffer	Steinpilze in Scheiben schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl auf hoher Stufe andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3 g	Salz	
1 Zehe	Knoblauch	
2 EL	Olivenöl	
1 St	Zwiebel (klein)	
2 EL	Olivenöl	
350 g	Steinpilz, roh	
3 Prisen	Pfeffer	

Fun Fact:

Biowein ist weniger klimaschädlich, weil er ohne synthetischen Pflanzenschutz und Kunstdünger auskommt.