

# Zitronen-Risotto

## Für zwei Personen

200 g Risottoreis	2 Zucchini, ca. 400 g (gelb, grün)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	750 ml Gemüfefond	250 ml Prosecco
2 EL Butter	50 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitronenschale fein abreiben, dann halbieren und den Saft beider Hälften auspressen. Zucchini waschen, Enden entfernen und die Schale dick (ca. 3 mm) abschneiden und für die Zucchiniwürfel beiseitelegen. Das Zucchinifruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Zucchinifruchtfleisch und  $\frac{3}{4}$  Zitronenschale zugeben und mit anschwitzen. Mit Pfeffer würzen. Prosecco und ca.  $\frac{1}{4}$  des Fonds zugießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Nach und nach mit einer Schöpfkelle Fond zugießen, bis er aufgebraucht ist. Parmesan reiben und unterrühren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft sowie dem übrigen Schalenabrieb abschmecken.

Dorothea Franz am 12. März 2018