



## Risotto mit Crescenza und Zucchini

### Zutaten für 2 Personen als Hauptgericht:

200 g Risottoreis

200 g Crescenza

250 ml Weisswein trocken (je nach Geschmack)

ca 600 ml Gemüsebouillon

1 Zwiebel

4 EL Olivenöl zum anbraten

1 mittelgroße Zucchini

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin, Thymian, Salbei

1 Chilischote

Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, Zucchini in kleine Würfel schneiden und alles im Olivenöl kurz anbraten. Aus dem Topf nehmen, dann den Reis in den Topf geben und dünsten, bis er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen und diesen einkochen lassen.

Die Gewürze zupfen und alles fein hacken, zusammen mit den angebratenen Zucchini zum Risotto geben.

Die Bouillon nach und nach dazu geben und fleissig rühren. (Reis muß immer leicht bedeckt sein. Auf mittlerer Hitze ungefähr 18-20 Min)

Wenn das Risotto die richtige Konsistenz erreicht hat (gar, aber noch ganz leicht körnig), die Crescenza dazu geben und gut rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit etwas Bouillon die gewünschte Konsistenz einstellen, mit etwas frisch gemahlene Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

### Tipp:

Die Gewürze und Zutaten lassen sich hier in vielfältiger Weise variieren. Probieren Sie auch Trüffelöl, Tomatenstücke, Pilze, etc. als Alternative.