



JAMIES ZUCCHINI-RISOTTO MIT BÜFFELMOZZARELLA UND FRISCHEM BASILIKUM



mit

**Jamie
Oliver**

Kochen leicht gemacht mit HelloFresh.de

Drei köstliche Zutaten, Mozzarella, Basilikum und Zucchini, werden in einem herrlich cremigen Risotto vereint. Weißwein veredelt jeden Risotto, wenn Du keinen im Haus hast oder keinen Wein magst, ist das überhaupt kein Problem. Nimm einfach die gleiche Menge Brühe – auch dann schmeckt dieses Gericht fantastisch. Dieser Risotto ist ein echter Seelenwärmer und gesund ist er obendrein. Du wirst ihn lieben!



40 Minuten



veggie



Für 2 Personen

- 1 kleine Zwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Stange Staudensellerie
- 20 g Stück Butter
- Olivenöl
- 1 kleine Zucchini
- 400 ml Gemüsebrühe

Braun markierte Zutaten werden nicht von HelloFresh mitgeliefert.

- 15 g Basilikum
- 20 g Pecorino
- 150 g Risottoreis
- 50 ml Weißwein (nach Belieben)
- ½ frische rote Chilischote
- 1 Büffelmozzarella

HelloFresh ist stolz darauf die JO Food Foundation, eine in Großbritannien eingetragene Wohltätigkeitsorganisation Nr. 1094536, zu unterstützen.



Nährwerte pro Person:

KALORIEN	FETT	GES. FETTSÄUREN	PROTEIN	KOHLHYDRATE	ZUCKER	SALZ	BALLASTSTOFFE
538,8 Kcal	20,5 g	11,4 g	22,3 g	65,9 g	5 g	0,6 g	2,3 g

Allergene: Milch, Sulfite, Sellerie



1. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** abziehen, den **Sellerie** putzen. Alles fein zerkleinern. Einen großen Topf bei mittlerer bis niedriger Temperatur auf dem Herd erhitzen.



2. Einen großen Topf ohne Fettzugabe auf dem Herd erhitzen. **Zwiebel**, **Knoblauch** und **Sellerie** mit der **Butter**, 1 Schuss **ÖL** und 1 Schuss Wasser hineingeben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Min. garen, bis alles schön weich ist.

3. Die **Zucchini** putzen und längs vierteln. Die Viertel in kleine Stücke schneiden und beiseitelegen.

4. Die **Brühe** in einem Topf zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze warm halten.

5. Die **Basilikumblätter** abzupfen und beiseitelegen. Die Stängel mit in die **Brühe** geben. Den **Pecorino** reiben.

6. Sobald das Gemüse sehr weich, aber noch nicht gebräunt ist, den **Risottoreis** in den Topf geben.

7. Den **Reis** 1 Min. rühren, bis die Körner glasig sind. Nun nach Belieben den **Wein** (oder die **Brühe**) hinzufügen und weiterrühren, bis der **Reis** diesen vollständig aufgenommen hat.

8. Die Hitze auf mittlere Temperatur erhöhen. Eine Schöpfkelle voll **Brühe** zum **Reis** gießen (die **Basilikumstängel** im Topf lassen, sie sollen nur für Geschmack sorgen, aber nicht gegessen werden).

9. Unter ständigem Rühren immer wieder eine Kelle **Brühe** dazugeben und warten, bis der **Reis** sie aufgenommen hat. So weitermachen, bis zwei Drittel der **Brühe** verbraucht sind.

10. **Chili** waschen, Kerngehäuse entfernen. **Chili** und **Basilikumblätter** getrennt voneinander fein hacken.

11. Die **Zucchini**stücke unter die restliche **Brühe** rühren. Weiter nach und nach **Brühe** (nun mit **Zucchini**) zum **Risotto** geben und unterrühren, bis der **Reis** fast gar und der **Risotto** cremig ist. Sollte die **Brühe** vorzeitig aufgebraucht sein, einfach kochend heißes Wasser verwenden.

12. Den Topf vom Herd nehmen. **Mozzarella** in kleine Stücke zupfen und diese mit der Hälfte des **Basilikums** unter den **Risotto** rühren.

13. Die Hälfte vom **Pecorino** untermischen. Den **Risotto** gut mit **Meersalz** und **schwarzem Pfeffer** abschmecken. Den Topf mit einem Deckel zudecken und das **Risotto** 2 Min. ruhen lassen.

14. **Risotto** auf Teller verteilen, mit dem restlichen **Pecorino**, **Basilikum** und **Chili** bestreuen und genießen.

Jamie

Mehr Inspiration findest Du auf jamieoliver.com & HelloFresh.de

