

Zucchini-Lachs-Risotto

50 g Parmesan

1 Zwiebel

2 EL Öl

300 g Zucchini klein, in Scheiben

250 g Risottoreis

700 g Gemüsebrühe

1/2 TL Salz

2 Prisen Pfeffer

1-2 EL Petersilie gehackt

200 g Räucherlachs in Würfel geschnitten

Parmesan in Stücken in den TM geben, **15-20 Sek./Stufe 10** mahlen und umfüllen.

Die Zwiebel halbieren und in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Die Zwiebelstückchen mit dem Spatel nach unten schieben. Das Öl hinzufügen und die Zwiebeln **3 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1** dünsten.

Die Zucchinis Scheiben zugeben und **3 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1** weiter dünsten.

Den Risotto-Reis zugeben und weitere **3 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1** dünsten.

Mit der Gemüsebrühe (TM5 - Wiegefunktion!) ablöschen, und mit Salz & Pfeffer würzen.

Die Zutaten **22 Min./100°C/Linkslauf/ Stufe 1** OHNE Messbecher garen – das Garkörbchen als Spritzschutz verwenden.

Petersilie, Lachs und Parmesan mit dem Spatel unterrühren und sofort servieren.

Kommentar & Tipps

Anstatt 700g Gemüsebrühe, kann man auch 200g trockenen Weißwein und 500g Gemüsebrühe nehmen.

Maren Janssen

Thermomix-Repräsentantin

Tel.: 02157/870680

Handy: 0175/2943896

Email: madebymaren@gmail.com

www.madebymaren.de