



Feines Räucherlachs-Risotto

mit Crème fraîche, Zitrone und Dill



20-30min



3-4 Personen

So ein cremiges Risotto schmeckt zu jeder Jahreszeit! Vielleicht erinnern dich das Zitronenaroma und der geräucherte Lachs mit Dillgarnitur an den letzten Urlaub am Meer? Mit geraspelter Zucchini im Risotto und angerichtet mit geriebenem Käse ein feines Abendessen für dich und deine Lieben!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Lachsspitzen 4
- 10g frischer Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Gemüsebrühwürfel 9
- 40g italienischer Hartkäse 7
- 1 Becher Crème fraîche 7

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Wasserkocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 825kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 87.3g, Eiweiß 36.7g



1. Zwiebeln vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



2. Brühe vorbereiten

1,5L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen und den **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen.



3. Risotto kochen

Die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei niedriger Hitze ca. 2-3Min. glasig dünsten, dann den **Reis** hinzufügen und 1Min. anrösten. Nach und nach etwas **Brühe** unter Rühren zum **Reis** geben und köcheln lassen, bis der **Reis** die **Brühe** aufgesogen hat. Diesen Vorgang ca. 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** gar ist.



4. Zitrone vorbereiten

Zwischendurch die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** in Spalten schneiden. **Einige Stängel Dill** beiseitelegen, den **restlichen Dill** fein schneiden.



5. Zucchini reiben

Die **Zucchini** grob raspeln, den **Käse** fein reiben. Mit einem scharfen Messer ggf. die Haut vom **Lachs** entfernen, den **Lachs** mit einer Gabel oder den Fingern in Stücke zerteilen.



6. Risotto fertigstellen

Ca. 6-7Min. vor Ende der Kochzeit des **Risottos** die **Zucchini** hinzugeben und mitgaren. Vor dem Servieren den **geschnittenen Dill**, die **Crème fraîche** und nach Geschmack **Zitronenschale** unterrühren, **2/3 des Käses** zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Lachs** und die **Zitronenspalten** auf dem **Risotto** anrichten und mit **Dillzweigen** und **Käse** garniert ser...