



Grünes Salsiccia-Risotto

mit Spargel und Zucchini



30-40min



2 Personen

Heute gibt es Farbe auf dem Teller! Der grüne Spargel und die grüne Zucchini passen aber nicht nur farblich ganz hervorragend zusammen, sondern schmecken auch noch unglaublich gut zu diesem cremigen Risotto! Und für die Extraption Würze sorgt die italienische Salsiccia-Wurst mit ihren köstlichen Kräutern und Aromen.

Was du von uns bekommst

- Frisches Basilikum
- 1 Packung grüner Spargel
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Risottoreis
- 20g italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Salsiccia

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Wasserkocher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 835kcal, Fett 37.7g, Kohlenhydrate 87.9g, Eiweiß 34.5g



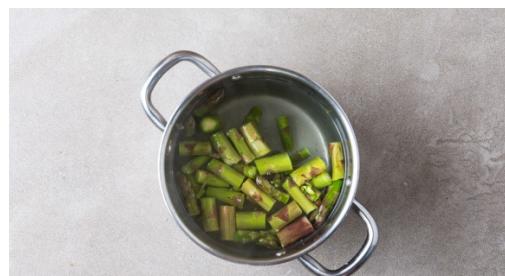
1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. **600ml Wasser** in einem Wasserkocher aufkochen und den **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen.



2. Risotto ansetzen

Nun 1-2EL Olivenöl in einer großen Pfanne mittelhoch erhitzen und die **Zwiebelwürfel** ca. 1-2Min. farblos anschwitzen. Den **Risottoreis** zugeben und weitere ca. 1-2Min. mitrösten. Dann **nach und nach** mit **Brühe** ablöschen und immer wieder umrühren, bis der **Reis** bissfest und leicht sämig ist - das dauert ca. 18-20Min.



4. Spargel kochen

Sobald das Wasser kocht, den **Spargel** darin ca. 2-5Min. kochen, dann abgießen und warm halten.



3. Gemüse vorbereiten

Inzwischen einen mittleren Topf mit leicht gesalzenem Wasser für den **Spargel** aufsetzen. Die holzigen Enden des **Spargels** abschneiden und die **Stangen** in ca. 2-3cm lange Stücke schneiden. Die Enden der **Zucchini** abschneiden und die **Zucchini** mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Die **Basilikumblätter** in feine Streifen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



5. Risotto fertigstellen

In den letzten ca. 4-5Min. die **Zucchini** unter das **Risotto** mischen. Dann den **Käse** ebenfalls untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Risotto** noch ca. 5-10Min. vor dem Servieren ruhen lassen.



6. Salsiccia braten

Inzwischen die **Salsiccia** von der Pelle befreien und in feine Scheiben schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne ca. 2-3Min. kross anbraten und mit **Spargel** und **Basilikum** auf dem **Risotto** servieren.