



Grünes Salsiccia-Spargel-Risotto

mit Zucchini und Basilikum



30-40min



3-4 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 Extraportion Würze sorgt die italienische Salsiccia-Wurst mit ihren köstlichen Kräutern und Aromen.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 500g grüner Spargel
- 2 Zucchini
- 10g Basilikum
- 3 Stücke italienischer Hartkäse⁷
- 2 Packungen Salsiccia

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 882kcal, Fett 44.9g, Kohlenhydrate 92.3g, Eiweiß 29.6g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



2. Risotto ansetzen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anschwitzen. Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. mitrösten, dann nach und nach unter Rühren die **Brühe** zugeben und einköcheln lassen, bis die gesamte **Brühe** aufgebraucht ist, das dauert 18-20Min. Das **Risotto** sollte sämig sein, der **Reis** aber noch Biss haben.



3. Gemüse vorbereiten

Zwischendurch in einem mittelgroßen Topf leicht gesalzenes Wasser für den **Spargel** zum Kochen bringen. Die holzigen Enden des **Spargels** abschneiden und die **Stangen** in 2-3cm lange Stücke schneiden. Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



4. Spargel kochen

Den **Spargel** in das kochende Wasser geben und in 2-5Min. bissfest garen, dann in ein Sieb abgießen und warm halten.



5. Risotto fertigstellen

In den letzten 4-5Min. Garzeit des **Risottos** - die **Brühe** sollte noch nicht ganz aufgebraucht sein - die **Zucchini** unter das **Risotto** mischen und mitgaren. Wenn das **Risotto** fertig ist, den **Käse** unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das **Risotto** noch 5-10Min. ruhen lassen.



6. Salsiccia braten

Die **Salsiccia** von der Pelle befreien, in dünne Scheiben schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. kross anbraten. Den **Spargel** und die **Salsiccia** auf dem **Risotto** anrichten, mit dem **Basilikum** garnieren und servieren.