



Feines Räucherlachs-Risotto

mit Crème fraîche, Zitrone und Dill



30-40min



2 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

- 1 Zwiebel
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 200g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g frischer Dill
- 1 Zucchini
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Räucherlachsspitzen ⁴
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher
- Küchenreibe

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 968kcal, Fett 49.5g, Kohlenhydrate 89.2g, Eiweiß 39.8g



1. Zwiebel schneiden

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



2. Brühe vorbereiten

Den **Brühwürfel** in 800ml heißem Wasser auflösen.



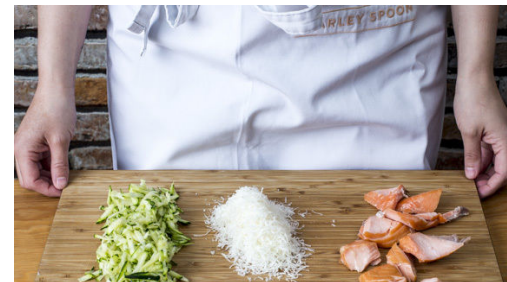
3. Risotto kochen

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei niedriger Hitze 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 wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** gar ist, das dauert 18-20Min.



4. Zitrone vorbereiten

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



5. Zucchini reiben

Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln, leicht salzen und mit den Händen oder in einem Tuch gut auswringen. Den **Käse** fein reiben. Mit einem scharfen Messer ggf. die Haut vom **Lachs** entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel oder den Fingern in mundgerechte Stücke zerteilen. Gräten ggf. mit einer Pinzette entfernen.



6. Risotto fertigstellen

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