



Feiner Stremellachs auf 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 saftige Stremellachs an den letzten Urlaub am Meer? Mit geraspelter Zucchini im Risotto und angerichtet mit geriebenem Käse ein feines Abendessen für dich und deine Lieben!

- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Dill
- 1 Zucchini
- 1 Stück italienischer Hartkäse ²
- 1 Pck. ASC-Stremellachs ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

Wer mag, kann auch mehr Crème fraîche verwenden.

Fisch (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

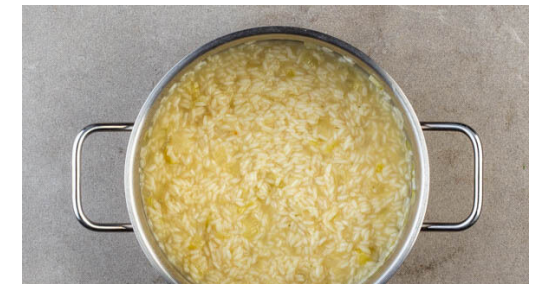
Energie 954kcal, Fett 46.5g,
Kohlenhydrate 92.2g, Eiweiß 43.6g



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



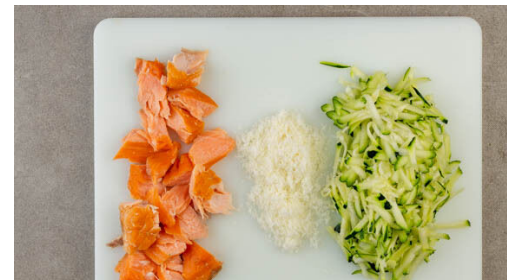
Das **Brühgewürz** in 750ml heißem Wasser auflösen.



Die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei niedriger Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Den **Reis** hinzufügen und 1Min. anrösten, dann 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.



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



Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln, leicht salzen und mit den Händen oder in einem sauberen Küchentuch gut auswringen. Den **Käse** fein reiben. Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



Etwa 6–7 Min. vor Ende der Kochzeit das **Risottos** die **Zucchini** dazugeben und mitgaren. Den **geschnittenen Dill**, die **½ der Crème fraîche** und **nach Geschmack Zitronenschale** einrühren, dann **⅔ des Käses** zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Lachs** und die **Zitronenspalten** auf dem **Risotto** anrichten, mit den **Dillzweigen** und mit dem **Käse** garniert servieren.