



## Feiner Stremellachs auf Risotto

mit Crème fraîche, Zitrone und Dill



30-40min



3-4 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!



## Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g frischer Dill
- 2 Zucchini
- 2 Stück italienischer Hartkäse<sup>7</sup>
- 2 Packungen Stremellachs<sup>4</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 826kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 40.3g



### 1. Zwiebeln schneiden

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



### 2. Brühe vorbereiten

Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



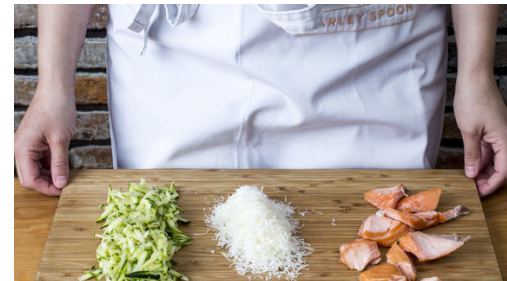
### 3. Risotto kochen

Die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 1-2EL 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.



### 4. Zitrone vorbereiten

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



### 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 die Haut vom **Lachs** entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel oder den Fingern in mundgerechte Stücke zerteilen. Evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



### 6. Risotto fertigstellen

Etwa 6-7Min. vor Ende der Kochzeit des **Risottos** die **Zucchini** dazugeben und mitgaren. Den **geschnittenen Dill**, die **Crème fraîche** und **nach Geschmack Zitronenabrieb** unterrühren, dann **2/3 des Käses** zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Lachs** und die **Zitronenspalten** auf dem **Risotto** anrichten, mit den **Dillzweigen** und dem **Käse** garnieren und servieren.