

# RISOTTO MIT SPITZMORCHELN, ZUCKERSCHOTEN UND RONDINI

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

## Zutaten:

- 50 g getrocknete Spitzmorcheln
- 200 g Zuckerschoten
- 250 g Rondini, ersatzweise Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 350 g Risotto-Reis, ersatzweise Parboiled Reis
- 150 ml Weißwein
- 200–300 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 50 g Parmesan
- 1 EL Butter

Die Morcheln in 500 ml warmem Wasser einweichen, dabei einmal gründlich durchdrücken, um alle Verunreinigungen aus den Fruchtkörpern zu entfernen. Die Zuckerschoten und die Rondini waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben, kurz mitdünsten und sobald er knistert, mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein völlig einkochen lassen und danach das Risotto mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Hitze reduzieren und den Reis in ca. 15–20 Min. bissfest garen, dabei häufig umrühren.

Nach mindestens 10 Min. Einweichzeit die Morcheln aus dem Wasser nehmen und eventuell an den Stielen etwas abschneiden. Das Wasser durch ein feines Sieb in das Risotto gießen und mitkochen, den am Grund befindlichen Schmutz wegwerfen.

Inzwischen die Zuckerschoten und Rondini in Salzwasser bissfest blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken, durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Parmesan reiben.



## Tipp:

Das Risotto sollte noch bissfest sein und eine weiche cremige Konsistenz haben. Gegebenenfalls einfach etwas Gemüsebrühe nachgießen. Rondini sind Minikürbisse, zu kaufen gibt es sie im gut sortierten Supermarkt oder beim Gemüsehändler.

Zum Schluss die Morcheln, Zuckerschoten und Rondini in das Risotto geben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Parmesan und die Butter unterrühren und sofort servieren.