3

Vegetarisch

Zucchini-Ziegenkäse-Fächer & Zitronen-Risotto mit Salbeibutter

Zubereitungszeit
45 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Die Risoni in reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten gar kochen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Zucchini und Tomate in Scheiben schneiden, Knoblauch pressen, Zwiebel würfeln und den frischen Salbei grob hacken. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten. Eine Zucchinischeibe mit ca. einem TL Ziegenkäse bestreichen. Eine Tomatenscheibe dagegen legen und in die Auflaufform stellen. Diesen Schritt wiederholen bis Zucchini- und Tomatenscheiben aufgebraucht sind. Mit dem restlichen Olivenöl besprenkeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Rosmarin- und Thymianzweigen garnieren. Den Zucchini-Ziegenkäse-Fächer ca. 15-20 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Salbeiblätter knusprig braten und beiseite stellen. Die restliche Butter erhitzen und Knoblauch und Zwiebel andünsten. Die Risoni hinzufügen und gut aufwärmen. Zitronenzeste zusammen mit Crème fraîche und Brühepulver zur Risoni geben. Gut durchrühren und den Salbei über das Risotto zerbröckeln. Mit dem Zucchini-Ziegenkäse-Fächer servieren.

Zutaten

- [ ] 200 g PS. life risoni
- [ ] 250 g frischer Ziegenkäse
- [ ] 2 EL Crème fraîche
- [ ] 600 g Zucchini
- [ ] 400 g Tomate
- [ ] 1 EL Zitronenzeste
- [ ] ½ Zwiebel
- [ ] 2 Knoblauchzehen
- [ ] 1 TL Kräuterbrühe
- [ ] 2 EL Butter
- [ ] 2 EL Olivenöl
- [ ] 4 Zweige frischer Salbei
- [ ] 3 Zweige frischer Rosmarin
- [ ] 3 Zweige frischer Thymian
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**450 kcal**
Kohlenhydrate	**24 g**
Fett	**22 g**
Ballaststoffe	**17 g**
Eiweiß	**27 g**