

Herzhafte Reis Zucchini-Küchlein

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Fleisch vermindert, leicht, knusprig, passt zu Vielem, als Hauptgericht, zum Knabbern

Zutaten

- 200 g Risotto Reis
- 50 g Zwiebeln
- 125 g Zucchini in kleinen Würfeln
- 400 ml heißer Rinder-oder Geflügelfond
- 125 ml trockener Weißwein
- 6 El Olivenöl
- 40 g frisch geriebener Parmesan
- 100 g lufttrockene Schinkenwürfel
- 4 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle
- Gehobelter Parmesan zum anrichten

Zubereitungsart

Schritt1

Der Risotto:

Schritt2

Die Zwiebeln in 1 El Olivenöl anschwitzen und mit dem Reis 1-2 min. anschwitzen.

Schritt3

Den Weißwein aufgießen, fast völlig reduzieren lassen. Dabei reichlich rühren, rühren und nach und nach die heiße Brühe nach gießen, so dass der Reis gerade bedeckt ist.

Schritt4

Ca. 20 min. bei kleiner Hitze "bissfest-schlotzig" kochen, salzen, pfeffern.

Schritt5

10 min. vor Ende der Garzeit die Zucchiniwürfel und den Parmesan dazu geben, salzen, pfeffern, um leeren und völlig auskühlen lassen.

Schritt6

Die Hälfte des Thymians und die Schinkenwürfel unter mischen und mit feuchten Händen ca. 15 kleine Kuchlein formen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Im restlichen Öl von jeder Seite bei mittlerer Hitze goldbraun braten und mit geriebenem Parmesan und Thymian bestreut servieren.

Schritt9

Dazu schmeckt ein großer, jahreszeitlicher Salat und Gekonntgekocht Avocado Mojo verde mit Basilikum, Tomaten- Salsa oder Ratatouille - Relish.

Schritt10

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-reis-zucchini-kuechlein/>