



kochzauber

# Crèmeiges Paprikarisotto mit Zucchini und gebrannten Mandeln

L 35 Min.

Original  
Vegetarisch



FÜR 2

## ZUTATEN

**2** Spitzpaprikas, rot

(B) **3½ EL Öl**

**150 g** Risottoreis

(B) **550 ml** Gemüsebrühe

**1** Zucchini

**½ Bund** Frühlingszwiebeln\*

**3 g** Alla Marinara

(B) **1 EL Butter**

**100 ml** Sahne\*

(B) Salz, Pfeffer, Zucker

**25 g** Mandeln, gehobelt

(B) Basiszutaten

\*Restmenge wird für ein anderes Gericht benötigt.

## UTENSILIEN

Backblech mit Backpapier, Pinsel, mittlerer Topf, Schöpfkelle, große Schüssel, kleine Pfanne, Teller

## GEWÜRZE

Alla Marinara

Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Petersilie

## ZUBEREITUNG

**1** Den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. **Spitzpaprikas** waschen, jeweils halbieren und Strünke und Kerne entfernen. Die **Paprikahälften** mit der Schnittfläche gleichmäßig auf das Backblech legen, mit **1 TL Öl** bestreichen und anschließend auf mittlerer Schiene ca. 10 Min. im Ofen backen.

**2** Inzwischen **2 EL Öl** im Topf auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. **Risottoreis** ca. 2 Min. unter Rühren anbraten. Dann mit **etwas Brühe** ablöschen, bis der **Reis** leicht bedeckt ist. Herd auf niedrige Stufe stellen und **Risotto** ca. 20 Min. köcheln. Immer wieder **Brühe** nachfüllen, sodass der **Reis** ständig bedeckt ist.

**3** Indes **Zucchini** waschen, Enden entfernen, der Länge nach in ca. 0,2 cm feine Scheiben und anschließend schräg in ca. 0,2 cm feine Streifen schneiden. **½ Bund Frühlingszwiebeln\*** waschen, trocken schütteln, Wurzelansatz entfernen und schräg in ca. 0,2 cm feine Ringe schneiden.

**4** Die Schüssel mit kaltem Wasser füllen, **Paprikas** aus dem Ofen nehmen, im Wasser abkühlen und dabei die Haut entfernen. Anschließend **Paprikas** mit Küchenpapier trocken tupfen und grob hacken.

**5** **Gehackte Paprika, Alla Marinara, 1 EL Butter** und **100 ml Sahne\*** unter das **Risotto** geben. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Die **Mandeln** in der Pfanne fettfrei mit **1 EL Zucker** karamellisieren und auf den Teller geben.

**6** **1 EL Öl** in der gleichen Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und **Zucchinistreifen** ca. 2–3 Min. anbraten. **Frühlingszwiebelringe** zugeben, ca. 2 Min. mitbraten und mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** abschmecken. Das **Risotto** auf einem Teller anrichten und mit **Zucchini-** und **Frühlingszwiebelstreifen** sowie **gebrannten Mandeln** garniert servieren.

**Guten Appetit!**

## TIPP

Durch das rasche Abkühlen der Paprika lässt sich die Haut wunderbar entfernen. Ihr könnt die Paprika auch in eine Gefriertüte geben und sie dort ca. 5–8 Min. schwitzen lassen: Der Dampf sorgt dafür, dass sich die Haut ebenfalls leicht löst.

Du findest das Gericht lecker? Dann mach' ein Foto und teile es auf:



#kochzauberfood

## ALLERGENE

Milch, Schalenfrüchte (Nüsse), Sellerie

Garzeiten sind Richtwerte und können abhängig vom Kochgeschirr und der Größe der Zutaten abweichen.