



Feiner Stremellachs auf Risotto

mit Crème fraîche, Zitrone und Dill



30-40min



2 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!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse dille
- 1 courgette
- 1 blokje Italiaanse kaas²
- 1x warmgerookte zalm¹
- 1 kuipje crème fraîche²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 30ml olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Wer mag, kann auch mehr Crème fraîche verwenden.

Allergenen

vis (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1046kcal, vet 55.9g, koolhydraten 93.1g, eiwit 44.4g



1. Zwiebel schneiden

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



2. Brühe vorbereiten

Das **Brühgewürz** in 750ml heißem Wasser auflösen.



3. Risotto kochen

Die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 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

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



5. Zutaten vorbereiten

Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln, leicht salzen und mit den Händen oder in einem sauberen Küchentuch gut auswringen. Den **Käse** fein reiben. Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob 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 **1/2 der Crème fraîche** und **nach Geschmack Zitronenschale** einrühren, dann **2/3 des Käses** zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Lachs** und die **Zitronenspalten** auf dem **Risotto** anrichten, mit den **Dillzweigen** und mit dem **Käse** garniert servieren.