



ALLES DRIN.

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll!)

Chorizo-Risotto mit Zucchini, Feta und frischer Minze

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, einen Teller, einen Messbecher sowie eine mittlere und eine große Pfanne bereit bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt´s schon lecker Essen.

Wasser (1P: 400ml/800ml) in einem Wasserkocher zum Kochen bringen. **Zwiebel** sowie **Knoblauch** schälen und klein schneiden. **Zucchini** waschen und längs halbieren und in 3-4mm dicke Scheiben schneiden. **Chorizo** in ebenso dicke Scheiben schneiden. **Minzblätter** waschen, von den Stielen zupfen und ganz klein hacken. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl auf hoher Hitze erhitzen. Zwiebel darin 2-3 Min glasig dünsten. **Risottoreis** hinzugeben und eine weitere Minute mitbraten. Dann mit der Hälfte des kochenden Wassers ablöschen. Das **Brühpulver** hinzugeben und feste umrühren (Wer etwas Weisswein zu Hause hat, kann auch erst das Ganze mit 100ml Weisswein ablöschen und dann entsprechend etwas weniger Wasser dazugeben). Wenn das Wasser eingekocht ist, die zweite Hälfte nachkippen. Nochmals etwas salzen und langsam einkochen lassen. Immer wieder umrühren. Kurz bevor alles Wasser weg ist die **Butter**, $\frac{2}{3}$ des **Fetas** sowie $\frac{2}{3}$ der Minze zum Reis geben. 1-2 Min einrühren:)

Während das Risotto kocht, in der zweiten kleineren Pfanne die Chorizo auf mittelhoher Hitze 3-4 Min knusprig braten, aber nicht verbrennen lassen. Dann die Chorizo auf einen Teller auf die Seite geben, das ausgetretene Fett in der Pfanne lassen und jetzt die Zucchini sowie den Knoblauch für 4-5 Min in der Pfanne anbraten. Salzen und Pfeffern.

Jetzt die Zucchini sowie die Chorizo zum Reis geben. Noch 2 Min erhitzen. Dann alles auf einen schönen Teller geben und mit dem restlichen, zerbröckelten Feta sowie der restlichen Minze bestreut servieren. Jetzt noch etwas Pfeffer aus der Mühle drauf. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris

Ich würde mich freuen von dir zu hören.
facebook.com/chriskochtuete wäre toll
Mal unzufrieden? Dann tut mir das
Stand und du bekommst dein Geld zurück



Eine Review auf
oder schreib an hallo@chriskochtuete.de.
schrecklich leid. Komm zu mir an den
oder eine aktuelle Tüte kostenlos.