

# REZEPT DER WOCHE

KW 37 08.09. – 14.09.2025

## Staudensellerie-Zitronen-Risotto (für 4 Personen)



### Das brauchen Sie:

|         |                                 |                |
|---------|---------------------------------|----------------|
| 200 g   | <a href="#">Staudensellerie</a> | (Art.Nr. 311)  |
| 150 g   | <a href="#">Zucchini</a>        | (Art.Nr. 180)  |
| 1 Stück | <a href="#">Zwiebel</a>         | (Art.Nr. 400)  |
| 2 EL    | <a href="#">Olivenöl</a>        | (Art.Nr. 8054) |
| 1,4 l   | <a href="#">Gemüsebrühe</a>     | (Art.Nr. 8037) |
| 280 g   | <a href="#">Risottoreis</a>     | (Art.Nr. 5380) |
| 1 Stück | <a href="#">Zitrone</a>         | (Art.Nr. 1760) |
| 100 g   | <a href="#">Parmesan</a>        | (Art.Nr. 2504) |
|         | Salz und Pfeffer                |                |

### Und so geht's:

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Selleriestangen und Zucchini waschen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz anschwitzen.

Reis dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten die klein geschnittenen Selleriestücke dazugeben und 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Zucchinistücke in das Risotto geben.

Die Zitrone waschen und abreiben. Den Abrieb zur Seite stellen und die Zitrone auspressen. Den Saft der Zitrone sowie 80 g Parmesan und etwas Zitronenabrieb unter das fertige Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan, Zitronenabrieb und Pfeffer bestreuen.