

# 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/>