

# **Zucchini-Zitronen-Risotto mit Piave DOP-Käse**

## **Was ist Piave DOP-Käse?**

### **▪ Wortbedeutung**

Der Name dieses Käses leitet sich vom Fluss Piave ab, der durch die Region, in der der Käse heimisch ist, fließt. Beim Piave handelt es sich außerdem um einen Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Daher die Bezeichnung DOP.

### **▪ Herkunft**

Die Heimat des Piave DOP-Käse sind die Dolomiten im nördlichsten Teil Venetiens. Der Käse wird aus Kuhmilch hergestellt, die zum größten Teil von Kühen aus der Provinz Belluno gewonnen wird.

## **Warum passt der Piave so gut zum Zucchini-Zitronen-Risotto?**

Der Piave DOP-Käse ist ein frischer Hartkäse mit einzigartig kräftigem Geschmack. Er harmoniert im Risotto sehr gut mit der milden Zucchini und die Zugabe der Zitronenschale rundet das

Gericht ideal ab.

**Interessieren euch weitere Zucchini Risotto Rezepte, dann schaut euch doch mal hier um:**

- [Risotto con zucchini, menta e pinoli](#)
- [Risotto mit Zucchini und Scamorza](#)



## **Zutaten (für 2 Personen)**

- 200 g Risottoreis
- 150g Zucchini
- 80 g Piave
- 1 kleine Zwiebel
- 50 ml Weißwein
- 1 unbehandelte Zitrone

- 650 ml Gemüsebrühe
- Etwas Salz und Pfeffer

Für das Risotto zuerst die Gemüsebrühe in einem kleinem Topf erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Reis hinzugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen. Gelegentlich umrühren und sobald die Flüssigkeit verdampft ist wieder mit Brühe aufgießen.







Zucchini in kleine Würfel schneiden und unter das Risotto mischen. Von der Zitrone 2-3 größere Stücke Zitronenschale abschneiden und zum Reis geben. Salzen, pfeffern und weiterköcheln bis das Risotto bissfest ist. Den Piave in Würfel schneiden und die letzten 3 Minuten unter das Risotto mischen. Zitronenschalen entfernen, gut umrühren bis der Käse geschmolzen ist und das Zucchini-Zitronen-Risotto mit Piave DOP-Käse servieren.









Viel Freude beim Nachkochen und Buon Appetito beim Verzehr vom Zucchini-Zitronen-Risotto mit Piave DOP-Käse. Ich würde mich wirklich sehr über euer Feedback freuen!