

## Risotto mit Thunfisch, Haselnussöl und Calamansiessig

### Zutaten für 4

#### Personen:

#### 350g Risottoreis

800ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

2EL Butter

1/8 L Weißwein

80g Parmesan

300g Zucchini, dünn  
geschnitten

4EL Olivenöl

6EL Haselnussöl

und/oder eine Handvoll  
Haselnüsse gehackt

300g Thunfisch

2EL Koriander, fein  
gehackt

2-3 EL Calamansi-Essig

Salz, Pfeffer

Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln andünsten, Reis dazugeben und glasig schwitzen. Mit Wein ablöschen und verdampfen lassen. Nach und nach den Gemüsefonds angießen und ohne Deckel und unter Rühren 10 Minuten weiterkochen. Zucchini waschen, Enden abschneiden, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zucchinischeiben ca. 5 Minuten anbraten. Den geriebenen Parmesan unter den Reis mischen und weitere 5 Minuten garen. Thunfisch abtropfen lassen und in grobe Stücke teilen. Bei Bedarf noch etwas Gemüsefonds angießen. Thunfisch, Zucchini und Koriander untermengen, dann mit Salz, Pfeffer und dem Calamansi-Essig würzen. Vor dem Servieren mit dem Haselnussöl und den gehackten Haselnüssen verfeinern.

