

## Gerstenrisotto mit Kräuterpesto und Zucchetti

Im letzten Newsletter haben wir dazu aufgerufen, uns das Lieblings-Kräuter-Rezept zuzuschicken. Wir freuen uns sehr über das Rezept von Tobias Winkelmann.

Tobias war Direktor der beiden Schweizer Hotels Grand Hotel Glacier du Rhone in Gletsch und des Hotel Hubertus in Obergesteln. Er hat nach seiner Ausbildung als Koch im Sheraton Frankfurt Hotel, in verschiedene Restaurants und Hotels gearbeitet wie z.B. im Victoria Jungfrau in Interlaken, im Club Baur au Lac in Zürich und dem Restaurant Benacus by René Schudel in Interlaken.



*Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!*

### Zutaten:

- 120g Rollgerste
- 250 g Gemüsebrühe
- 10 g Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 500 g Zuchetti
- 2 Bund Frühlingszwiebel

### Für das Pesto:

- 1 Bund Petersilie
- etwas Brennesselblätter, Majoran, Oregano
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 40 g Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Zitronensaft und Abrieb
- eine Prise Salz und Pfeffer

### **Das Pesto:**

Für das Pesto den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Petersilie und die übrigen Kräuter waschen, abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden.

Nun Knoblauch, Petersilie, Kräuter, Zitronensaft und Abrieb, Sonnenblumenkerne, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer fein pürieren – fertig.

### **Das Gerstenrisotto:**

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In Olivenöl farblos anschwitzen. Die Rollgerste zugeben unter ständigem Rühren nach und nach die Brühe zugeben bis die Gerste gar ist und ein schönes Risotto entstanden ist.

Die Zucchini waschen, in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in kleine Scheiben schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anschwitzen – sie sollen knackig bleiben.

Die fertigen Zucchini-Stückchen mit dem Gerstenrisotto und dem Pesto vermengen und mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren noch mit fein gehackter Frühlingszwiebel garnieren.

