

REZEPT

KÜRBISRISOTTO



ZUTATEN:

- » 1 halber Hokkaidokürbis (ca. 250-300g)
- » 1 Zwiebel
- » 2 EL Olivenöl
- » 2 EL Butter
- » 250g Risottoreis
- » 100ml Weißwein
- » 1 Liter Gemüsebrühe
- » 100g Parmesan
- » Salz
- » Pfeffer



ZUBEREITUNG:

- » Hokkaidokürbis putzen und von Fruchtfleisch und Kernen befreien. In Stücke hacken und mit einer Prise Salz weichkochen. Wasser abgießen und den Kürbis mit dem Zauberstab zu feinem Mus pürieren.
- » Zwiebel fein hacken und mit Olivenöl und Butter andünsten bis die Zwiebelstücke glasig sind. Den Risottoreis dazugeben und auch kurz andünsten. Bevor die Reiskörner braun werden, alles mit Brühe und Weißwein ablöschen.
- » Unter ständigem Rühren bei niedriger bis mittlerer Hitze den Reis weichkochen. Die Brühe und den Weißwein in kleinen Schlucken dazugeben, bis der Reis den richtigen Weichegrad erreicht hat. Er sollte noch ganz leicht bissfest und trotzdem schon cremig sein.
- » Das Kürbispürree hinzugeben und gut verrühren. Zum Schluss den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto eignet sich hervorragend zu Steak, grünem Spargel oder Gegrilltem.

