



Kürbis-Risotto

Thymian, Parmesan, Ingwer und Zimt verleihen unserem Kürbisrisotto eine erlesene Würze. Dazu schmecken mariniertes Lammfleisch, gebratene Mini-Rispentomaten und ein gutes Glas Wein. Kochen Sie das aromatische Reisgericht in nur 40 Minuten!

Zubereitung

- 1** Kürbis waschen, schälen und in 1x1cm große Stücke schneiden.
- 2** Kürbis auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft 15-20 Minuten rösten.
- 3** Die Hälfte vom gerösteten Kürbis in einen Standmixer geben und mit 2/3 der Butter fein pürieren. Püree mit Muskatnuss abschmecken.
- 4** Für das Risotto die Schalotten würfeln und mit der restlichen Butter glasig anschwitzen. Dann den Reis hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und ganz verkochen lassen.
- 5** Nun nach und nach immer mit einer Kelle Brühe angießen, bis der Reis die Brühe ganz aufgesogen hat, dann wieder mit Brühe angießen bis der Risotto al dente ist.
- 6** Das Kürbispüree und die Kürbiswürfel unter das Risotto geben, durchrühren und zum Schluss den Parmesan in das Risotto reiben.
- 7** Eventuell noch etwas Brühe dazugeben falls eine cremige Konsistenz noch nicht erreicht ist.
- 8** Das Kürbis-Risotto auf Teller anrichten und mit Basilikum und Kürbiskernöl garnieren. Genießen!

Zutaten für 4 Portionen

- 750 g Hokkaido-Kürbis
- 4 EL Olivenöl, nativ extra
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Butter
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 Schalotte
- 200 g Risottoreis (Arborio, Vialone, etc.)
- 200 ml Weißwein
- 1 Liter Geflügelbrühe
- 100 g Parmesan
- etwas Basilikum
- 1 Schuss Kürbiskernöl



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.