



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Portionen

Kürbis Risotto

Kürbis Risotto

250 g Leverno Risotto-Reis

400 g Hokkaido Kürbis (gewürfelt, mit Schale)

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Butter zum Anschwitzen

80 ml trockener Weißwein (optional)

800 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

50 g frisch geriebener Parmesan

15 g Butter zum Verfeinern

Salz, Pfeffer

1 Prise(n) Muskat

Optional:

6 Blatt frischer Salbei oder etwas Thymian

3 Esslöffel geröstete Kürbiskerne

Kürbis Risotto

1.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Kürbiswürfel anbraten, bis sie leicht gebräunt und weich werden. Herausnehmen und beiseitestellen.

Zwiebel und Knoblauch im gleichen Topf glasig dünsten. Den Risottoreis hinzufügen und 1–2 min. unter Rühren anschwitzen.

Mit Weißwein (alternativ mit dem Fond direkt starten) ablöschen und vollständig einkochen lassen. Immer eine Kelle heißen Fond hinzufügen und regelmäßig rühren. Erst neuen Fond zugießen, wenn die vorherige Flüssigkeit fast aufgenommen wurde. Das dauert etwa 18–20 min.

Den Kürbis mit einer Gabel grob zerdrücken, sodass noch einige Stücke zu sehen sind, und in das Risotto einrühren.

Parmesan und Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Belieben mit (geröstetem) Salbei oder Thymian sowie gerösteten Kürbiskernen garnieren.