Kürbis-Risotto im Muskatkürbis

Ein super Rezept für die nächste Einladung: leckeres Kürbis-Risotto im Muskatkürbis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

300 g	Kürbisse
400 g	Risottoreis
900 ml	Gemüsefond
150 ml	Weißwein (trocken)
3 Stk.	Schalotten
50 ml	Olivenöl
50 g	Butter
40 g	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
1 Schuss	Tabasco

Zubereitung

1. Die Schalotten fein schneiden und zusammen mit den Kürbiswürfeln für das **Kürbis-Risotto im Muskatkürbis** gemeinsam in Olivenöl anschwitzen.

2. Danach Reis beigeben, glasig anschwitzen und mit Wein löschen. Im Anschluss aufkochen lassen und den Reis so lange kochen bis die Flüssigkeit verdampft, jedoch nicht viel umrühren. Mit Suppe langsam aufgießen und Reis unter ständigem Rühren im Ganzen 18-20 Minuten bissfest kochen.

3. Anschließend Butter als auch frisch geriebenen Parmesan in den Reis unterrühren mit Salz, gegebenenfalls etwas Muskatnuss und Tabasco würzen, zugedeckt ein bisschen ziehen lassen (Den ausgehölten Kürbis im Backrohr bei 140°C vorwärmen für die Suppe).

4. Am Ende das Risotto in tiefe Teller oder einen ausgehölten Muskatkürbis füllen, der vorher für 20 Minuten im Rohr bei 140°C vorgewärmt wurde und servieren.

Tipp

Das Kürbis-Risotto im Muskatkürbis zum Schluss noch mit Schlagobers verfeinern.