Kürbisrisotto mit karamellisierten Walnüssen

Mit einfachen Rezepten wunderbare Gerichte zaubern! Zum Beispiel das köstliche Kübrisrisotto mit karamellisierten Walnüssen aus feinem Butternuss-Kürbis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

450 g	Kürbisse (Butternuss)
1 TL	Butter
1 TL	Öl
1 Stk.	Zwiebel
200 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein
600 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Tupfer	Schlagobers
1 Handvoll	Walnüsse
1 Tupfer	Honig

Zubereitung

1. Für das Kürbisrisotto mit karamellisierten Walnüssen zu Beginn die Nüsse grob hacken und in eine Pfanne ohne jede Fettzugabe geben. Einige Minuten lang anrösten lassen, dann den Honig einrühren und karamellisieren lassen. Die Walnüsse aus der Pfanne heben und auf einem Teller zum Abkühlen geben.

2. Nun den Kürbis schälen, halbieren, die Kerne entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel pellen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl und Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Risottoreis mit einrühren und kurz anrösten. Schließlich die Kürbisstücke beigeben, umrühren und mit dem Weißwein ablöschen.

3. Mit etwas Gemüsebrühe auffüllen. Das Risotto bei niedriger Temperatur rund 20 Minuten lang köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren und Brühe nachgießen.

4. Nach der Garzeit mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen und mit Schlagobers verfeinern. Auf vorgewärmte Teller verteilen, die karamellisierten Walnüsse darüber streuen.

Tipp

Das Kürbisrisotto mit karamellisierten Walnüssen nach Geschmack mit frischen Kräutern garnieren. Das Risotto gelingt auch mit Hokkaido-Kürbis sehr gut. Dieser muss nicht geschält werden.