# Kürbisrisotto mit Parmesan

Das Kürbisrisotto mit Parmesan ist eine wunderbare Speise zur Herbstzeit. Ein schnelles und geniales Rezept das ohne großen Aufwand einfach gelingt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 ml | Gemüsebrühe |
| 300 g | Kürbisse (z. B. Muskatkürbis, Hokkaido) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauch |
| 2 EL | Butter |
| 150 g | Risottoreis |
| 60 ml | Weißwein |
| | Kümmel |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| Nach Belieben | Parmesan |

## Zubereitung

1. Für das **Kürbisrisotto mit Parmesan** die Gemüsebrühe aufkochen. Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden oder raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

2. Die Butter in einem Kochtopf schmelzen, Knoblauch und Zwiebel glasig dünsten. Risottoreis hinzugeben kurz mitdünsten und mit einem Drittel der Suppe und Wein ablöschen. Aufkochen lassen, köcheln bis die Suppe eingekocht ist, danach übrige Gemüsesuppe nach und nach zugießen.

3. Zirka nach halber Garzeit den Kürbis zum Reis mischen.

4. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Auf Teller anrichten und je nach Belieben mit geriebenen oder gehobelten Parmesan bestreuen.

## Tipp