

Kürbisrisotto

Ein wunderbares Rezept für den Herbst: Das Kürbisrisotto bringt gute Laune auf den Tisch, das sieht man und das schmeckt man!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Boca Dorada

Zutaten

350 g	Kürbisse (Hokkaido)
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
160 g	Risottoreis
500 ml	Hühnerbrühe
1 Handvoll	Safranfäden
500 ml	Hühnerbrühe
100 ml	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stängel	Petersilie
50 g	Parmesan
1 Zweig	Rosmarin
20 g	Butter
1 Schuss	Olivenöl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für das Kürbisrisotto die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Rosmarin und Petersilie waschen, trocken

tupfen und fein hacken. Parmesan reiben.

2. Hühnerbrühe erhitzen und den Safran einrühren. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Reis darin glasig dünsten. Dann den Kürbis hinzufügen und mit etwas Hühnerbrühe ablöschen.
3. Sobald der Reis die Brühe aufgenommen hat, wieder etwas Brühe dazugeben und unter Rühren kochen lassen. So fortfahren, bis die Brühe komplett aufgebraucht und der Reis (in ca. 20-25 Minuten) al dente gekocht ist.
4. Rosmarin und Parmesan unterrühren. Wein dazugeben und noch etwas köcheln lassen, bis auch der Wein verkocht ist. Zuletzt die Butter und Petersilie einrühren, dann sofort servieren.

Tipp

Das Kürbisrisotto schmeckt prima als Beilage zu Fleisch- oder Fischgerichten, aber eignet sich auch hervorragend als eigenständiges Hauptgericht.