



Kürbisrisotto



Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kürbisfleisch (Hokkaido)
- 400 g Risotto-Reis
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 1,2 l Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 80 g Parmesan (gerieben)
- 6 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- Frische Petersilie
- Kürbiskerne (optional)

Zubereitung

Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch ebenfalls säubern und in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einen Topf geben und erwärmen. Die Schalotten und den Knoblauch in den Topf hineingeben und glasig dünsten. Anschließend den klein gewürfelten Kürbis beimengen und mit dünsten.

Danach den Reis hinzufügen und unterrühren glasig dünsten. Die Gemüsebrühe angießen, ankochen und 25-30 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen.

Anschließend die Sahne und den Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und frisch gehackter Petersilie abschmecken und mit Kürbiskernen garnieren.