



# Leckeres Kürbisrisotto

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

- 300 g Risottoreis (z.B. Arborio)
- 400 g Hokkaido-Kürbis (geschält, entkernt, gewürfelt)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 l Gemüsebrühe heiß
- 80 ml Weißwein trocken
- 3 EL Olivenöl
- 50 g Butter
- 50 g Parmesan (optional), gerieben
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskat
- Frische Kräuter (z.B. Thymian oder Petersilie) und Kürbiskerne zur Garnitur

## Zubereitung

1. Kürbis vorbereiten: Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Kürbis anbraten: In einem großen Topf Olivenöl erhitzen. Die Kürbiswürfel darin etwa 5–7 Minuten anbraten, bis sie weich sind.
3. Zwiebel und Knoblauch anschwitzen: Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.



# Leckeres Kürbisrisotto

[WWW.LINDCHEN.DE](http://WWW.LINDCHEN.DE)

## Zubereitung

1. Reis anrösten: Den Risottoreis hinzufügen und 2–3 Minuten mitrösten, bis er leicht glasig ist.
2. Wein hinzufügen: Nun alles mit Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen, bis er fast verdampft ist. (Alternativ kannst du den Wein weglassen und direkt mit Brühe fortfahren.)
3. Brühe einrühren: Die heiße Gemüsebrühe zum Reis geben, bis dieser gerade so bedeckt ist. 30–40 Min. köcheln lassen und immer wieder unter rühren Brühe nach gießen, Dabei immer gut umrühren und erst neue Brühe nachgießen, wenn die Flüssigkeit fast aufgesogen ist. Der Reis ist fertig, wenn er cremig ist und die gewünschte Konsistenz hat.
4. Butter und Parmesan: Zum Schluss die Butter und optional den Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Servieren: Das Risotto auf Teller verteilen, mit frischen Kräutern, Parmesan und Kürbiskernen garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!