Kürbisrisotto

Risotto alla zucca - isst man in Italien das ganze Jahr

Kürbis vierteln, Fruchtfleisch klein hacken. Knoblauch schälen und pressen oder in kleine Stücke hacken. Die Gemüsebrühe vorbereiten und erhitzen. Knoblauch in Butter und Olivenöl glasig andünsten. Die Schalotten und den Kürbis zugeben und bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Kürbisstücke weich sind ...

Kürbisrisotto

Risotto alla zucca - isst man in Italien das ganze Jahr

4 Personen

500 g	Kürbisfruchtfleisch, kleingehackt
350 g	Carnaroli-Reis (Risotto-Reis)
2	Knoblauchzehen
25 g	Butter
2 EL	Olivenöl
6	Schalotten
1 L	Gemüsebrühe
1 Bund	glatte Petersilie oder Minze
2 EL	geriebenen Parmesan
	Meersalz und schwarzer Pfeffer

Kürbis vierteln, Fruchtfleisch klein hacken. Knoblauch schälen und pressen oder in kleine Stücke hacken. Die Gemüsebrühe vorbereiten und erhitzen.
Knoblauch in Butter und Olivenöl glasig andünsten. Die Schalotten und den Kürbis zugeben und bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Kürbisstücke weich sind.
Den Reis einrühren. Mit einem Schöpflöffel nach und nach die heiße Gemüsebrühe zugeben, dabei ständig rühren, bis der Reis eine sämige Konsistenz gewonnen hat. Das dauert ca. 18-20 Minuten.
Salz, Pfeffer, fein gehackte Petersilie und den geriebenen Parmesan unterrühren. Bei geschlossenem Deckel 1 Minute ruhen lassen.
Auf vorgewärmten Tellern servieren und mit Petersilie und Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit 40 Min.

vegetarisch
aus VEGITALIA - vegetarisch & echt italienisch, Hädec