

## 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, Hädeo