Rezept

# Kürbisrisotto

Ein Rezept von Kürbisrisotto, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **250 g** | Hokkaido-Kürbis |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **1** | Bio-Zitrone |
| **2-3 EL** | Olivenöl |
| **100 ml** | Weißwein |
| | Salz |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| | Petersilienblätter (nach Belieben) |
| **2** | Schalotten |
| **60 g** | Parmesan am Stück |
| **50 g** | Sahne |
| **200 g** | Risottoreis (z. B. Arborio) |
| **750 ml** | Geflügebrühe |
| | Cayennepfeffer |
| **30 g** | weiche Butter |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, entkernen und samt Schale in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Käse reiben. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Sahne steif schlagen und beiseitestellen.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Kürbis und Reis dazugeben und 2-3 Min. mitdünsten, dann mit dem Wein ablöschen.

3. 250 ml Brühe dazugießen und bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, dabei öfters umrühren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist.

4. Nach ca. 20 Min., wenn der Reis noch etwas Biss hat, den Risotto mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Zitronenschale, Parmesan, Butter und Sahne unter den Risotto heben. Nach Belieben mit Petersilienblättern bestreut servieren.