

Rezept

Herzhaftes Kürbisrisotto

Ein Rezept von Herzhaftes Kürbisrisotto, am 23.04.2024

Zutaten

4 EL Butter	300 g Kürbisfleisch (geschält und entkernt)
Salz	Pfeffer
800 ml ca. 800 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
250 g Risottoreis	75 g frisch geriebener harter Bergkäse (ersatzweise Parmesan)
Basilikumblättchen zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Stück Alufolie mit 1 EL Butter bestreichen, das Kürbisstück darauflegen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Folie verschließen und den Kürbis im Ofen (Mitte; Umluft 180°) ca. 20 Min. garen.
2. Die Brühe erhitzen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebel andünsten. Den Reis einstreuen und glasig werden lassen. Etwas heiße Brühe angießen und rühren, bis die Brühe aufgesogen ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis bissfest und gar ist (dauert je nach Reissorte 20-30 Min.).
3. Den gebackenen Kürbis aus der Folie nehmen, den ausgetretenen Saft zum Reis gießen und den Kürbis klein würfeln. Die Kürbiswürfel unter den Risotto rühren und noch kurz ziehen lassen. Die restliche Butter und den Käse kräftig unter den Risotto rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikumblättchen garniert servieren.