

Rezept

# Italienisches Kürbisrisotto

Ein Rezept von Italienisches Kürbisrisotto, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Kürbis	<b>1</b> große Zwiebel
<b>800 ml</b> Gemüsebrühe	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Butter	<b>300 g</b> Risottoreis
8-10 Zweige Thymian	Salz
Pfeffer	<b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Kürbis schälen, entkernen und auf der Rohkostreibe grob raspeln. Zwiebel schälen und fein würfeln.

---

2. Die Brühe in einem kleinen Topf aufkochen. In einem zweiten Topf das Öl und 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kürbis und Risottoreis zufügen und 2-3 Min. mitdünsten. 200 ml Brühe dazugießen. Den Risotto bei mittlerer Hitze 20-25 Min. garen, dabei nach und nach die restliche Brühe zugießen.

---

3. Inzwischen den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. 5 Min. vor Ende der Garzeit mit der restlichen Butter und der Hälfte des Parmesans unter den Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Parmesan dazu reichen.