

Rezept

Kürbisrisotto vegetarisch

Ein Rezept von Kürbisrisotto vegetarisch, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Hokkaidokürbis (geputzt gewogen)	1 Zwiebel
1 Möhre	3 Frühlingszwiebeln
600 ml Gemüsebrühe (Instant)	1 EL Butter
Salz	Pfeffer
3 EL Olivenöl	250 g Risottoreis
150 ml trockener Weißwein	4 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und entkernen. 200 g davon mit Schale fein raspeln (Step 1), den Rest in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Möhre putzen, schälen und raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Die Brühe erhitzen und bei schwacher Hitze zugedeckt warm halten. Die Kürbiswürfel in der Butter bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Salzen, pfeffern und vom Herd nehmen.
3. Die Zwiebeln in dem Öl glasig braten. Die Kürbisraspel unter Rühren 3 Min. mitbraten. Den Reis dazugeben und leicht glasig braten (Step 2). Den Wein angießen und so lange rühren, bis er vollkommen aufgesogen ist.
4. Immer wieder etwas Brühe dazugeben (Step 3) und rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nach ca. 20 Min. die Frühlingszwiebeln und die Möhre dazugeben und unter Rühren ca. 5 Min. mitkochen, bis der Reis gar ist. Die Kürbiswürfel und den Käse unterrühren. Mit Salz abschmecken.