

Rezept

Kürbis-Gorgonzola-Risotto

Ein Rezept von Kürbis-Gorgonzola-Risotto, am 18.12.2025

Zutaten

450 g	Turban-Kürbis (ersatzweise Butternuss-Kürbis)	1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe	2 Zweige	Thymian
1 l	Gemüsebrühe	2 EL	Butter
250 g	Risottoreis	200 ml	trockener Weißwein
40 g	Walnusskerne	200 g	Gorgonzola
	Salz		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal, 28 g F, 17 g EW, 58 g KH

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, von Kernen und Fasern befreien und das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Gemüsebrühe erhitzen und zugedeckt heiß halten.
2. Die Butter in einem großen Topf bei kleiner Hitze schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Den Risotto-Reis zugeben und unter Rühren in ca. 30 Sek. glasig anschwitzen, dann mit dem Weißwein ablöschen. Alles offen bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Wein fast völlig verkocht ist, dabei immer wieder umrühren.
3. Dann etwa zwei Drittel der heißen Gemüsebrühe, Kürbiswürfel und Thymian unter den Reis rühren. Alles offen bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. weich, aber noch leicht bissfest garen. Dabei hin und wieder, aber nicht zu häufig umrühren, sodass die Kürbiswürfel nicht zerfallen. Nach und nach bei Bedarf die restliche heiße Gemüsebrühe dazugießen. Inzwischen die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Dann abkühlen lassen und grob hacken.
4. Den Gorgonzola in Stücke schneiden und vorsichtig unter das fertige Risotto heben, sodass der Kürbis nicht zerfällt. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Mit den Walnüssen bestreuen und servieren.