

Rezept

## Kürbisrisotto mit Bacon

Ein Rezept von Kürbisrisotto mit Bacon, am 18.04.2024

### Zutaten

<b>100 g</b> Frühstücksspeck in dünnen Scheiben (Bacon)	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>400 g</b> Kürbis (geputzt gewogen)	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>5 EL</b> Butter
<b>350 g</b> Risotto-Reis	<b>125 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Brühe)
<b>1 l</b> kochend heiße Gemüsebrühe (Instant) Pfeffer	<b>75 g</b> Parmesan frisch gemahlen
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

### Zubereitung

1. Die Speckscheiben in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kross anbraten. Beiseite stellen.
2. Den Lauch putzen, in feine Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Das Kürbisfleisch in feine Stifte schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. 3 EL Butter in einem Topf aufschäumen, Zwiebeln und Knoblauch darin in 2-3 Min. glasig dünsten. Lauch und Kürbis dazugeben und ca. 3 Min. mitdünsten. Den Reis einrieseln lassen und unter ständigem Rühren in ca. 3 Min. glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen. Rühren, bis der Wein völlig aufgesogen ist. Jeweils eine Kelle heiße Brühe angießen und rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Erst dann wieder Brühe dazugeben. Nach ca. 20 Min. sollte der Reis fertig sein: weich, aber mit einem leicht festen Kern. Restliche Butter und Parmesan unterrühren und kräftig pfeffern. Mit Petersilie und Speckstreifen bestreut servieren.