

Rezept

Kürbisrisotto mit Muskatkürbis

Ein Rezept von Kürbisrisotto mit Muskatkürbis, am 12.09.2024

Zutaten

800 g Muskatkürbis	1 kleine Zwiebel
60-80 g kalte Butter	300 g Risottoreis (z.B. Arborio)
1/8 l Weißwein	1/4 l kochend heiße Hühnerbrühe
1/2 TL Safranfäden	100 g Parmesan, frisch gerieben
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Kürbis schälen, das Fruchtfleisch (etwa 600 g) grob zerkleinern, in Alufolie wickeln und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. garen. Anschließend das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In der Hälfte der Butter glasig anschwitzen, den Reis hinzufügen und unter Rühren glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren portionsweise heiße Hühnerbrühe angießen. Safran in 1 EL Brühe auflösen.
3. Wenn der Reis schön cremig, aber noch bissfest ist – das dauert je nach Reissorte 20-25 Min. – , Safran und Kürbiswürfel zugeben. Restliche Butter und den Parmesan unterrühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, vor dem Servieren einige Minuten zugedeckt ruhen lassen.