

Rezept

Vegetarisches Kürbisrisotto

Ein Rezept von Vegetarisches Kürbisrisotto, am 10.06.2026

Zutaten

400 g Kürbis (z.B. Muskatkürbis)	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	6 EL trockener Weißwein
400 ml heiße Gemüsebrühe	125 g kleine weiße Champignons
1 EL Butter	1/2 Bund Schnittlauch
40 g frisch geriebener Parmesan	Salz, schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, Kürbisfleisch ohne Kerne und Fasern (ca. 250 g) klein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Kürbiswürfel dazugeben und 5 Min. anbraten. Reis untermischen, unter Rühren 3 Min. andünsten. Mit dem Wein ablöschen und bei starker Hitze verdampfen lassen. Ein Drittel der Brühe dazugießen, unter Rühren 20-25 Min. ausquellen lassen. Übrige Brühe nach und nach dazugeben.
2. Inzwischen die Pilze abreiben, putzen und halbieren. In einer Pfanne die Butter zerlassen, die Pilze darin 3 Min. anbraten. Schnittlauch waschen und fein schneiden. Champignons und die Hälfte des Parmesans unter den Risotto rühren, salzen und pfeffern. Mit Schnittlauch und dem übrigen Parmesan bestreuen.