

Rezept

Weiches Kürbisrisotto

Ein Rezept von Weiches Kürbisrisotto, am 01.07.2026

Zutaten

1 kleiner Butternut- oder Hokkaido-Kürbis (ca. kg)	3 EL Olivenöl
1 l heiße Gemüsebrühe	400 g Risottoreis
100 g frisch geriebener Parmesan	1/2 Bund Petersilie
Salz	2 EL Butter
etwas Zucker (nach Belieben)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Kürbis waschen, vierteln und die Kerne herauskratzen. Kürbistücke mit 1 EL Öl bestreichen, in eine Auflaufform legen und im Ofen (Umluft 180°) in ca. 30 Min. weich backen.
2. Reis in 2 EL Öl unter Rühren glasig dünsten. Mit der heißen Brühe nach und nach ablöschen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze weich köcheln.
3. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter fein hacken. Kürbisfleisch aus der Schale löffeln und unter den Risotto rühren. Herd ausschalten, Parmesan und Butter einrühren und den Risotto mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Zugedeckt kurz ruhen lassen, damit der Risotto schön cremig wird, und mit Petersilie bestreut servieren.