



Kürbisrisotto

Zutaten für 4-6 Personen :

500 g Butternusskürbis

300 g Risottoreis

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Öl

80 ml Weißwein

1 L Gemüsebrühe

2 EL Butter

80 g Parmesan

1/2 TL Curry

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Den Kürbis entkernen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Kürbis, Zwiebeln und Knoblauch ca. 5-8 Min. in Öl anbraten. Dann den Reis dazu geben und glasig dünsten. Das ganze mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein aufgesogen wurde soviel heiße Gemüsebrühe zugeben, bis der Reis bedeckt ist. Unter Rühren leicht köcheln. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist wieder eine neue Portion Brühe zugießen. Nach ca. 20 Minuten ist der Reis gar. Parmesan und Butter zugeben und mit Curry, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.