



BIO *Kürbisrisotto* MIT PARMESANKRÄCKER

Zutaten

- 250 g Arborio-Risottoreis
- 2 kleine Zwiebeln
- 40 cl trockener Weißwein (Riesling)
- 70 g Butter
- 500 ml klare Gemüsesuppe
- 40 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer
- 1 Hokkaido-Kürbis

Zubereitung

1. Zwiebeln fein würfeln, mit Reis in Butter glasig anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen.
3. Nach und nach mit heißer Gemüsebrühe aufgießen, Reis al dente garen.
4. Kürbis klein würfelig dazugeben. (etwa 6 mm)
5. Einige Löffel Kürbispüree zum Schluss des Garvorganges intensiviert Aroma und Farbe.
6. Kalte Butter und Parmesan unterrühren, cremig abschließen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbispüree:

Kürbis würfeln, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer & etwas Staubzucker im Backofen (180 °C, 18–20 Min.) rösten, anschließend fein pürieren.

Parmesan-Chips:

Geriebenen Parmesan in kleinen Kreisen auf Backpapier geben, bei 700 Watt ca. 1 Minute in der Mikrowelle erhitzen, abkühlen lassen.

Tipp:

Wer mag, kann das Risotto mit einer Prise Cayennepfeffer und frisch geriebener Muskatnuss noch würziger verfeinern.

Anrichten:

Risotto in tiefem Teller anrichten, einem Schuss Kürbiskernöl und Parmesanchips garnieren.