



Brünings Scheune

KÜRBISRISOTTO





KÜRBISRISSOTTO

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Hokkaido-Kürbis
125 g Risottoreis
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl

125 ml Weißwein
250 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
20 g Parmesan
1 EL getrockneter Rosmarin

ZUBEREITUNG

Den Hokkaido in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten. Anschließend die Kürbiswürfel dazugeben und für ein paar Minuten braten.

Dann den Risottoreis dazugeben und so lange unter ständigem Rühren anbraten, bis der Reis glasig wird.

Den Rosmarin dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Gemüsebrühe dazugießen und köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist.

Den Parmesan reiben und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto auf Tellern anrichten und mit gehobeltem Parmesan garnieren.

Guten Appetit!

LEVEL
leicht

ZUBEREITUNGZEIT
ca. 30 Min.

ERNÄHRUNGSHINWEIS
glutenfrei