



TM7 TM6 TM5

G'schwindes Kürbisrisotto

★★★★★ 4.6 5.4K Bewertungen

🕒 Vorbereitung 10 Min

🕒 Gesamt 25 Min

🍴 2 Portionen

Heute kochen

Portionsgröße 2 Portionen



2 4 +

Zutaten

	Hartkäse (z. B. Parmesan oder Montello), in Stücken	60 g
	Hokkaidokürbis in Stücken	250 g
	Zwiebeln halbiert	80 - 100 g
	Risottoreis Arborio	125 g
	Weißwein	90 g
	Wasser	280 g
	Kreuzkümmel, gemahlen	¼ TL
	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht nach Geschmack	2 - 3 TL
	1 Gemüsesuppenwürfel (für 0,5 l)	
	Butter in Stücken	20 g
	Pfeffer, frisch gemahlen	2 Prisen

Zubereitung

- 1 Hartkäse in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
- 2 Kürbis und Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3 Reis, Wein, Wasser, Kreuzkümmel und Gewürzpaste zugeben und **16 Min./100°C/↻/Stufe 1** kochen.
- 4 Butter und 40 g zerkleinerten Hartkäse zugeben und mithilfe des Spatels unterrühren. Kürbisrisotto abschmecken, auf tiefe Teller verteilen, mit dem restlichen Hartkäse bestreuen, mit frisch gemahlenem Pfeffer dekorieren und sofort servieren (siehe Tipp).

Tipps

- Hokkaido-Kürbisse haben eine sehr dünne und aromatische Schale und müssen daher nicht unbedingt geschält werden.
- Garniere das Risotto nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie oder anderen Kräutern deiner Wahl.
- Serviere das Kürbisrisotto mit knusprig gebratenem Speck.