

Kürbisrisotto

Risottoreis mit Hokkaido-Kürbis, Parmesan und Crème fraîche

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 900 ml Gemüsefond
700 g Hokkaido-Kürbis
2 - 3 Schalotten
50 g Parmesan
6 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
150 ml Weißwein
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Limettensaft
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

1 Vorbereiten:

Gemüsefond zum Kochen bringen. Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel (etwa 1 x 1 cm) schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Parmesan reiben.

2 Zubereiten:

Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und dünsten, bis der Reis glasig wird. Dann mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den heißen Gemüsefond hinzufügen. Immer nur so viel heiße Flüssigkeit zugeben, wie der Risotto aufnehmen kann. Risotto schwach köcheln lassen, ab und zu mit dem Kochlöffel umrühren, so dass immer Bewegung im Topf ist. Nach 5 Min. den Kürbis hinzufügen. Risotto noch etwa 15 Min. weiterkochen. Crème fraîche und Parmesan unterrühren und mit Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Risotto mit gehobeltem Parmesan, Rucola und gerösteten Pinienkernen.
- Wenn Sie den Risotto ohne Weißwein zubereiten möchten, ersetzen Sie diesen durch Gemüsefond.