

Kürbis-Risotto

Zutaten für vier Personen

300 g	Risottoreis (Arborio Reis)
2 kleine	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
0,2 l	Weißwein
1 l	Gemüsebrühe
200 g	Kürbispüree (Hokaido)
100 g	Parmesan (Grana Padano)
50 g	Butter
Salz, Pfeffer, Kürbiskernöl	

Zubereitung:

Den Kürbis vierteln, die Kerne entfernen und bei trockner Hitze bei 160 Grad 25 Minuten garen. Erkalten lassen und mit einem Löffel das Fleisch von der Schale/ Haut entfernen und pürieren. Die Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl glasig werden lassen und den Reis dazu geben. Mit Weißwein ablöschen und etwas Fond dazu geben. Reduzieren lassen und immer wieder den Fond dazu geben bis der Reis gar ist (ca. 20 Minuten und noch 5-8 Minuten quellen lassen). Zum Schluss das Kürbispüree, den Parmesan und die Butter nach und nach dazu geben.