

Cremiges Kürbisrisotto



Bis 30 Min.



Einfach



Zubereitung

- Kürbis vorbereiten und Nüsse rösten:** Hokkaido-Kürbis gründlich waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Kürbiskerne und Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten rösten, bis sie duften. Herausnehmen und beiseitestellen.
- Reis und Kürbis anschwitzen:** Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Kürbiswürfel und Risotto-Reis hinzugeben und etwa 2 Minuten mitrösten, bis die Reiskörner leicht glänzen.
- Mit Weißwein ablöschen und garen:** Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Anschließend nach und nach heiße Gemüsebrühe hinzufügen, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze etwa 18–20 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen. Weitere Brühe nach Bedarf zugeben, bis der Reis cremig und gar, aber noch leicht bissfest ist.
- Das Risotto cremig verfeinern:** Den Topf vom Herd nehmen. Kalte Butter und den geriebenen Pizza & Pasta Käse zügig unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und das Risotto zugedeckt etwa 2 Minuten ruhen lassen.
- Mit gerösteten Nüssen und Kresse anrichten:** Das Kürbisrisotto auf tiefe Teller verteilen. Mit gerösteten Kürbiskernen, gehackten Walnüssen und frisch abgeschnittener Kresse garnieren. Direkt servieren.

Tipp für besonders cremiges Kürbisrisotto: Die heiße Gemüsebrühe nach und nach hinzufügen und regelmäßig umrühren. Butter und geriebenen Käse erst nach dem Garen unterheben. So lässt sich die gewünschte cremige Konsistenz besonders gut erreichen.

Zutaten



Zutaten für 4 Personen

Für das Kürbisrisotto:

- 300 g Risotto-Reis
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- **GOLDSTEIG Pizza & Pasta Käse, gerieben**
- 40 g **GOLDSTEIG Markenbutter**
- 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- ca. 1 Liter heiße Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Für das Knusper-Topping:

- 3 EL Kürbiskerne
- 3 EL Walnusskerne
- frische Kresse