

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

R E Z E P T I D E E

Kürbis- Risotto

Zutaten

für 4 Personen

- 450 g Kürbisfleisch
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 El Olivenöl
- 2 El Butter
- 350 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 1 l heiße Gemüsebrühe
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 3 El Creme Fraiche
- 50 g ger. Parmesan
- Pfeffer
- 1 Kästchen Kresse

Kürbisfleisch in Streifen schneiden. Schalotte, Knoblauch abziehen und fein hacken.

Das Öl erhitzen, Butter darin zerlassen. Knoblauch, Schalotten und Kürbistreifen darin andünsten. Den Reis einstreuen und ebenfalls kurz dünsten. Wein angießen, aufkochen.

Nach und nach die Brühe angießen. Reis ca. 20 Minuten ausquellen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. 5 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben. Crème fraîche, Parmesan unterheben, mit Pfeffer würzen. Kresse abschneiden, aufstreuen.