

Hiltl.
Vegetarisch.
Die
Welt
zu
Gast



orell füssli

Kürbis-Honig-Risotto

mit frischem Rosmarin

4 Portionen

300 g Kürbis, gerüstet

3 EL Rapsöl

2 Zweige frischer Rosmarin

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

500 g Risottoreis (Vialone)

1 Lorbeerblatt

1,5 dl Weisswein

8 dl Gemüsebouillon (siehe S. 22)

1–2 EL Honig

20 g Kürbiskerne, geröstet

2 EL Mascarpone

15 g Parmesan, gerieben

0,5 dl Weisswein

Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Spitzen von Rosmarinzweigen

Al/Kl/Kn/Mi/Zw

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden (1,5 cm), Rosmarin fein hacken. Die Kürbiswürfel in wenig Öl in einer beschichteten Pfanne braun anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Rosmarin dazugeben, auf die Seite stellen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl andünsten. Risottoreis und Lorbeerblatt begeben und den Reis glasig dünsten.

Mit 1,5 dl Weisswein und der Hälfte der Bouillon ablöschen. Die Flüssigkeit sollte ca. 2 cm über dem Reis stehen, evtl. muss noch etwas Wasser zugegeben werden. Unter ständigem Rühren 45 Minuten weich kochen, während des Kochens immer wieder Bouillon begeben.

Den Honig, die Kürbiskerne und die Kürbiswürfel zum Risotto geben, fertig garen.

Mascarpone und Parmesan darunterheben, den restlichen Weisswein dazugeben. Wenn der Reis ganz fertig ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit den Rosmarinspitzen garnieren.

Tipp: Als Weisswein zum Kochen und später zum Essen empfehlen wir Sauvignon blanc.

