



Kürbis-Pilz-Risotto

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1	Hokkaido Kürbis (ca. 400 g)	100 g	Kräuterseitlinge
100 g	Champignons	100 g	Pfifferlinge
1	Zwiebel	200 g	Risottoreis
1 L	Gemüsebrühe	200 ml	Weißwein
200 g	geriebener Parmesan	50 ml	Öl
	Salz, Pfeffer, Zucker		

Zubereitung

Zubereitung

1. Den Kürbis entkernen und in Würfel schneiden.
2. Die Pilze und die Zwiebeln schälen, putzen und fein würfeln.
3. Den Kürbis mit dem Öl in einem Topf anbraten.
4. Den Reis, die Zwiebeln und die Pilze hinzufügen und noch kurz mitdünsten.
5. Anschließend mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.
6. Danach mit der Gemüsebrühe auffüllen und für ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen bis der Reis und der Kürbis weich sind.
7. Den Parmesan noch hinzufügen und das Risotto abschmecken.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Kürbis-Pilz-Risotto

Stand 19.04.2022