



## Kürbis-Rotwein Risotto

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

1/2	Hokkaidokürbis	1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe	500 g	Risottoreis
200 ml	Rotwein, trocken	2 EL	Olivenöl
1 L	Gemüsebrühe	50 g	Kürbiskerne ohne Schale
100 g	Parmesan	50 g	Butter
	Salz und Pfeffer		

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Kürbis waschen, würfeln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ca. 20 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.
3. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Knoblauch und Risottoreis dazu geben und ca. 2 - 3 Minuten mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und verkochen lassen.
4. Warme Gemüsebrühe bei mittlerer Hitze Schritt für Schritt aufgießen und rühren solange bis der Reis gar ist. Währenddessen in einer Pfanne die Kürbiskerne ohne Fett kurz anrösten.
5. Parmesan Käse reiben. Alternativ kann man den geriebenen Käse nehmen. Anschließend Kürbiswürfel, Butter und  $\frac{2}{3}$  des Parmesans ins Risotto einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Das fertige Gericht mit dem restlichen Parmesan und den gerösteten Kürbiskernen anrichten.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen - von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an - es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du 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 **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

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.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**