

## Kürbis-Risotto

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

10 Portionen

---

|        |                                   |       |             |
|--------|-----------------------------------|-------|-------------|
| 1 kg   | Kürbis (frisch)                   | 4 EL  | Olivenöl    |
| 4 EL   | Butter                            | 3     | Schalotten  |
| 3      | Knoblauchzehen                    | 700 g | Risottoreis |
| 200 ml | Weißwein                          | 2 L   | Gemüsebrühe |
| 150 g  | Crème fraîche                     | 100 g | Wasser      |
| 1 Bund | Schalotten (in Ringe geschnitten) | 100 g | Parmesan    |

### Zubereitung

Die Schalotten fein würfeln und in Olivenöl anrösten.

Die Kürbiswürfel kurz mit in die Pfanne geben und danach den Risottoreis dazugeben und rühren bis der Reis glasig wird.

Das Ganze mit dem Wein ablöschen und alles unter Rühren einkochen lassen.

Nach und nach die Brühe zugeben, unter Rühren wieder einkochen lassen, bis der Reis nach ca. 25 Minuten noch bissfest ist.

Den gepressten Knoblauch und die klein geschnittenen Schalotten dazugeben und zusammen mit dem Parmesan und Crème fraîche unter das Risotto rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Vor dem Servieren mit Parmesan und Crème fraîche garnieren.