

Kürbisrisotto mit Fetakäse

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

300 g	Risottoreis	125 g	Fetakäse
200 ml	Weißwein trocken	1	Schalotte
1	Knoblauchzehe	300 g	Kürbis gewürfelt
200 ml	Olivenöl	1000 ml	Gemüsebrühe
200 g	frisch gehackte Minze		Salz und Pfeffer
	Limettensaft		Bohnenprossen

Zubereitung

Zuerst die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Kürbisfruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Anschließend in einem Topf das Öl erhitzen und die Schalotte mit dem Knoblauch glasig anschwitzen.

Die Kürbiswürfel und den Reis zugeben, kurz mit anschwitzen und dann mit Wein ablöschen.

Diesen unter Rühren vollständig verkochen lassen und soviel Brühe angießen, dass alles gerade bedeckt ist.

Diese unter Rühren ebenfalls verkochen lassen und den Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht und der Reis sowie der Kürbis gar sind.

Den Feta zerkrümeln und mit der Minze unter das Risotto mischen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft abschmecken und mit den Bohnensprossen garniert servieren.