



## Kürbis-Salbei-Risotto

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

---

800 g	Muskatkürbis	300 g	Risottoreis
2	Schalotten	1	Knoblauchzehe
70 g	Butter	250 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe	100 g	Parmesan
	Olivenöl	½ Bund	Salbei
	Salz, Pfeffer		

### Zubereitung

#### Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Kürbis schälen, entkernen und in etwa 1x1 cm große Würfel schneiden.

Würfel im Topf mit etwas Olivenöl für 3 Minuten anschwitzen und entnehmen. Salbeiblätter in Olivenöl auf mittlerer Hitze langsam braten, bis sie knusprig sind. Nun wieder Olivenöl in den Topf geben und die Schalotten auf mittlerer Hitze anschwitzen.

Reis dazugeben und mit anschwitzen bis die Körner glasig werden. Mit Weißwein ablöschen und mit einem Schneebesen immer gut rühren, so dass sich keine Klümpchen bilden. Hitze so anpassen, dass es leicht köchelt. Wenn der Wein fast verdampft ist, mit einem Schuss Gemüsebrühe aufgießen, verrühren und erneut einreduzieren lassen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht, und die Reiskörner weich sind.

Nun die Kürbiswürfel, Butter und Parmesan ins Risotto geben und verrühren. Nach Bedarf etwas Wasser zugeben, wenn eine dünnere Konsistenz gewünscht ist.

Zum Anrichten die Salbeiblätter und etwas frisch geriebenen Parmesan darüber geben.