



Kürbis-Reis

(4 - 5 Personen)

Zutaten:

5 700 g Kürbis (z. B. Blue Ballet), 20 g Butter oder Margarine,
1/8 Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20 g Butter,

200 g Risotto-Reis, 1/8 l trockener Weißwein, 1/2 l Gemüsebrühe,
4 EL (frisch) geriebener Parmesankäse, 1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel in Butter oder Margarine andünsten, Gemüsebrühe hinzugeben und den Kürbis dünsten bis er weich ist. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, würfeln und in Butter oder Margarine anbraten, den Reis einstreuen und mit Weißwein ablöschen.

Nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben und den Reis in etwa 25 Minuten gut ausquellen lassen.

Den gegarten Kürbis vorsichtig unter den Reis heben und abschmecken. Parmesankäse und Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team