



Rezept für die Weihnachtszeit:

Kürbisrisotto

Zutaten für 4 Personen:

250 g Risotto-Reis
20 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein/alternativ 20 ml Balsamico bianco
1 Becher Creme fraiche
Olivenöl, Parmesan
Salz, Pfeffer



Schwierigkeitsgrad: *leicht*

Zubereitungszeit 35 Minuten:

Schritt 1: Kürbis putzen und reiben/Zwiebeln fein würfeln/Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken.

Schritt 2: Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Olivenöl anschwitzen.

Schritt 3: Risotto-Reis und Kürbis hinzufügen. Gut umrühren bis der Risotto-Reis glasig ist.

Schritt 4: Brühe hinzugießen, sodass der Reis knapp bedeckt ist. Brühe immer wieder nachgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei umrühren.

Schritt 5: Schmand darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Parmesan hinzufügen und alles gut umrühren, bis es cremig ist.

Pro Portion etwa: 400 kcal

Guten Appetit! Schicken Sie uns ein Foto.