

2

Risotto mit Kürbis



Bild: Callwey (Hannah Schmitz)



Risotto mit Kürbis

Zutaten für zwei Personen

Zutaten für Groß und Klein:

1 kleiner Butternut- oder Hokkaidokürbis (ca. 400 g)

1 EL Butter

250 g Risottoreis

1 l Hühnerbrühe

1 Lorbeerblatt

Zusätzliche Zutaten für

Erwachsene:

2 EL Butter

2 Handvoll Salbeiblätter
(ca. 50 g), gezupft

1 EL Mascarpone

50 g Parmesan

Salz und Pfeffer

Tipp

Hoffmanns Bester

Apfelsaft

Dieser naturtrübe Apfelsaft entsteht aus sonnengereiften Äpfeln der Sorte Elstar.

0,75 l, 2,79 €, pfandfrei,
Literpreis: 3,72 €

1 Nur den Butternutkürbis schälen. Kürbis in kleine Würfel schneiden.

2 In einem großen Topf einen Esslöffel Butter erhitzen und den Reis unter Rühren kurz anrösten. Mit der Hälfte der Brühe ablöschen. Kürbis und Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, bis die Brühe vom Reis aufgenommen wurde. Den Rest der Brühe hinzugeben und weitere sieben Minuten simmern lassen, dabei immer wieder durchrühren, bis die Brühe komplett aufgesogen wurde.

3 Babyportion in eine Schale füllen und zur Seite stellen. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und den Salbei bei mittlerer Hitze knusprig braten. Zur Seite stellen. Einen Esslöffel Butter, Mascarpone und zwei Drittel des Parmesans in den Reis rühren, ggf. etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz abschmecken. Risotto auf Teller verteilen und mit dem gerösteten Salbei und dem übrigen Parmesan servieren.