

RISOTTO MIT HOKKAIDO KÜRBIS UND ASMONTE KÄSE

Rezept für 4 Portionen

ZUTATEN:

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 200 g Risotto Reis
- 2 Schalotten
- 50 g Butter
- 50 ml Weißwein
- 300 ml Hühnerfond
- 50 g kalte Butter
- 100 g Asmonte Käse frisch gerieben
- Salz, Pfeffer frische Kräuter nach Verfügbarkeit und Geschmack

ZUBEREITUNG:

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Zerlassen Sie ein Stück Butter in einem Topf und dünsten Sie die Schalotten an.

Fügen Sie den Reis hinzu und dünsten Sie ihn unter Rühren für zwei bis drei Minuten mit bis er glasig ist. Anschließend mit Weißwein ablöschen.

Gießen Sie nun nach und nach Hühnerfond auf. Hierbei sollten Sie ständig rühren und nur dann neue Flüssigkeit aufgießen, wenn die restliche Flüssigkeit verkocht ist, sonst wird das Risotto matschig.

Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne geben und die Kürbiswürfel anbraten. Den Kürbis nach rund 15 Minuten unter das fast fertige Risotto heben.

Kurz bevor das Risotto gar ist, heben Sie die restliche Butter und den Asmonte Käse unter und würzen Sie das Risotto mit Salz und Pfeffer.

GUTES GELINGEN!