

Kürbisrisotto

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Sommer Herbst Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

Zutaten

500 G	Kürbisfleisch
1	Lauch
ETWAS	Öl
350 G	Risottoreis
	gehackte Petersilie
	geriebener Bergkäse

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Lauch und Kürbis waschen, Lauch ringelig und den Kürbis würfelig schneiden.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Lauch und Kürbis darin anschwitzen.
3. Den Reis dazugeben und unter ständigem Rühren, den Reis glasig anrösten.
4. Danach mit einer Tasse Wasser aufgießen und gut wässern.
5. Das Wasser verkochen lassen, nach und nach mit Wasser aufgießen. Kochen lassen, bis der Reis weich ist, aber dennoch einen Biss hat.
6. Die Petersilie zum Schluss untermengen.
7. Das Risotto mit frischgehackter Petersilie und geriebenen Bergkäse anrichten.