

# Steirisch-italienischer Kürbis-Risotto

## **Für zwei Personen**

### **Für das Risotto:**

160 g Risottoreis	100 g Hokkaido	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	60 g Parmesan	2 EL Butter
Weißwein	400 ml Gemüsesfond	Salz, Pfeffer

### **Für die Garnitur:**

4 Amarettini	1-2 EL Kürbiskerne	steirisches Kürbiskernöl
--------------	--------------------	--------------------------

### **Für das Risotto:**

Den Fond in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Hokkaido putzen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Einen Esslöffel Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen.

Schalotte und Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. Kürbiswürfel zugeben und mitschwitzen. Salzen. Dann Reis ungewaschen hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Risotto mit heißem Fond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist.

Offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat, dann erneut Flüssigkeit angießen. So weiterverfahren, bis der Reis al dente gegart ist. Risotto vom Herd nehmen und ziehen lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und zusammen mit etwas Butter unter das Risotto rühren.

### **Für die Garnitur:**

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten. Risotto mit Kürbiskernen und Kernöl bestreuen bzw. beträufeln. Amarettini zerbröseln und über das Risotto streuen.

Cornelia Poletto am 10. November 2023