



Winterliches Kürbis-Lauch-Risotto

mit Salbei und Walnüssen



30-40min



2 Personen

Risotto schmeckt immer, egal zu welcher Jahreszeit. Aber da wir bekanntlich große Fans der saisonalen Küche sind, gibt es den cremigen Klassiker heute mal ganz im winterlichen Gewand. Mit Lauch, Knoblauch und bestem Hartkäse kommt ordentlich Geschmack auf den Teller - aber die eigentlichen Stars des Abends sind der gebackene Hokkaidokürbis, die knusprigen Walnüsse und aromatischer Salbei. Wenn's einem da nicht warm wird ...

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 200g geschnittener Lauch
- 200g Risottoreis
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Salbei

- 1EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

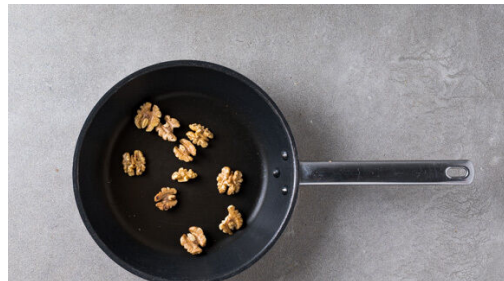
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 912kcal, Fett 44.2g,
Kohlenhydrate 106.5g, Eiweiß 19.9g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 1L heißem Wasser auflösen.



Die **Walnüsse** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. **Vorsicht**, die **Nüsse** können schnell zu dunkel werden. Anschließend grob hacken und beiseitestellen. Den **Käse** fein reiben.



Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Knoblauch** und den **Reis** zugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist.



Die **Salbeiblätter** abzupfen und in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl sowie 1EL Butter oder mehr Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. braten, bis der **Salbei** leicht braun wird. Die **Salbeiblätter** mit einer Gabel aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen, das **Bratfett** aufbewahren.



Den **Kürbis** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 10-15Min. im Ofen goldbraun backen.



Ca. $\frac{2}{3}$ **des Käses**, die $\frac{1}{2}$ **der Kürbiswürfel** und die $\frac{1}{2}$ **des Salbeißöls** in das **Risotto** rühren und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Risotto** mit dem **restlichen Kürbis** anrichten und mit dem **restlichen Salbeißöl** beträufeln. Mit den **Walnüssen**, dem **restlichen Käse** und den **Salbeiblättern** garnieren und servieren.