



Italienisches Kürbisrisotto

mit Hähnchen und Käse garniert



ca. 40min



4 Portionen

Was bekommt man, wenn man feinkörnigen Reis in herzhafter Brühe sanft köcheln lässt und dann mit würzigem Käse verfeinert? Natürlich ein köstlich-cremiges Risotto. Heute peppen wir es mit saftigem Hähnchenfleisch und feinem Hokkaidokürbis auf. Zugegeben: Man muss schon darauf achten, dass nichts anbrennt, aber abgesehen davon ist so ein gutes Risotto die Mühe wert. Denn das Ergebnis ist 'ne absolute Wucht!

- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 2 Zwiebeln
- 2 Pck. Hühnerbrühwürz
- 400g Risottoreis
- 500g Hähnchenstreifen
italienische Art

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 959kcal, Fett 44.4g,
Kohlenhydrate 101.6g, Eiweiß 36.9g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** halbieren, das Innere mit einem Löffel herausschaben und das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Kürbis** auf 1-2 mit Backpapier ausgelegten Blechen mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und in 18-20Min. im Ofen goldbraun und weich backen.



Den **Käse** fein reiben. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen. **Tipp:** Falls der Messbecher nicht groß genug sein sollte, das Wasser in einem Topf abmessen.



Wenn der **Kürbis** seit ca. 10Min. im Ofen ist, die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Reis** dazugeben und ca. 2Min. anrösten. Mit 3EL hellem Essig ablöschen, dann nach und nach mit **2/3 der Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt.



Die **½ des Kürbisses** zur **restlichen Brühe** geben und mit einem Stabmixer glatt pürieren. Die **Kürbisbrühe** zur Zubereitung des **Risottos** verwenden, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Vom Herd nehmen und 2-3Min. abgedeckt ruhen lassen.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun braten. Die **½ des Käses** und den **Bratensatz** unter das **Risotto** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Risotto** mit dem **restlichen Kürbis** und dem **Fleisch** anrichten und mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.



Du möchtest das Risotto etwas aufpeppen?
Sobald du es abgedeckt ruhen lässt, kannst du
ein paar Würfel kalte Butter zugeben und
schmelzen lassen. Nach ca. 1Min. durchrühren
und weiter ruhen lassen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**