MARLEY SPOON



Italienisches Kürbisrisotto

mit Hähnchen und Käse garniert

ca. 40min 2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [1]
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 250g Hähnchenstreifen italienische Art

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Gluten, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 962kcal, Fett 44.5g, Kohlenhydrate 101.7g, Eiweiß 36.9g



1. Kürbis backen

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



2. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 750ml heißem Wasser auflösen. **Tipp:** Falls der Messbecher nicht groß genug sein sollte, das Wasser in einem Topf abmessen.



3. Risotto ansetzen

Wenn der **Kürbis** seit ca. 10Min. im Ofen ist, die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Reis** dazugeben und ca. 2Min. anrösten. Mit 2EL hellem Essig ablöschen, dann nach und nach mit ⅔ **der Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt.



4. Risotto kochen

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.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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.



6. Risotto aufgepeppt

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**