MARLEY SPOON



Kürbisrisotto mit Ziegenfrischkäse

garniert mit knackigen Kürbiskernen

ca. 50min 4 Portionen

Wir werden nicht müde, uns immer wieder neue Kürbisrezepte auszudenken. Warum sollten wir auch? Kürbis schmeckt einfach viel zu gut – und gibt jedem Gericht mit seiner strahlend orangenen Farbe gleich den gewissen Gute-Laune-Kick. Heute darf ein lecker-cremiges Risotto den besagten Kick empfangen, und der steht ihm wirklich ausgezeichnet. Garniert wird mit knackigen Kürbiskernen und zartschmelzendem Ziegenfrischkäse, mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Zwiebeln
- 400g Risottoreis
- 2 Pck. Vadouvan-Gewürzmischung
- 50g Kürbiskerne
- 250g Ziegenfrischkäse [1]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [1]
- Salz und Pfeffer
- Balsamicoessig [2]

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- großer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1), **Schwefeldioxid und Sulphite** (2).

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 802kcal, Fett 29.2g, Kohlenhydrate 106.8g, Eiweiß 24.7g



1. Kürbisse raspeln

In einem Wasserkocher oder kleinen Topf 1,5L Wasser aufkochen und das **Brühgewürz** einrühren. Die **Kürbisse** halbieren, mit einem Löffel die Kerne herauskratzen und die **Kürbisse** grob raspeln.



2. Gemüse anbraten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in schmale Scheiben schneiden, dann in einem großen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** weich werden. Den **Kürbis**, den **Knoblauch**, den **Reis** und **¾ der Gewürzmischung** unterheben und 1–2Min. weiterbraten.



3. Risotto kochen

Das **Risotto** 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, dann das **Risotto** abgedeckt 2–3Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Kürbiskerne rösten

Die **Kürbiskerne** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2–4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



5. Risotto verfeinern

Den **Käse** grob zerkrümeln. Die **½ des Käses** mit 2EL Balsamicoessig und etwas Pfeffer in das **Risotto** rühren, mit Salz oder mehr **Gewürzmischung** abschmecken. Das **Risotto** mit dem **restlichen Käse** und den **Kürbiskernen** garnieren und servieren.



6. Käsige Vielfalt

Dieses Risotto nimmt sich nur zu gerne etwaiger Käsereste an, die im Kühlschrank auf ihren Einsatz warten: Egal, ob Parmesan, Pecorino oder sogar Blauschimmelkäse – einfach einrühren, schmelzen lassen und genießen!

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**