

KÜRBISKÖNIG



ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

- 350 g Kürbis, z.B. Hokkaidokürbis
- 1 EL Herbaria „Kürbiskönig“
- 1 Zwiebel
- 2 EL Gemüsebrühe, z.B. Herbaria „Querbeet“
- 1 EL Butter
- 250 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 70 g geriebener Parmesan
- 1 Prise Herbaria „Zimt“
- Herbaria „Sizilianisches Steinsalz“
- Herbaria „Trio Noir Pfeffer“
- Etwas Kürbiskernöl

Klassisches Kürbisrisotto mit Herbaria „Kürbiskönig“

Den Kürbis in Spalten schneiden, je nach Sorte schälen und anschließend würfeln. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 l Wasser mit 2 EL „Querbeet“ aufkochen und auf kleinster Stufe warmhalten. Den Kürbis und die Zwiebelwürfel in 1 EL Butter anbraten, den Risottoreis dazugeben und unter Rühren den Reis glasig werden lassen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Ein Drittel der Gemüsebrühe angießen, den Rest nach und nach zugeben.

Nach ca. 20 Minuten ist das Risotto al dente und cremig. Den Parmesan, „Kürbiskönig“ und eine Prise Zimt in das Risotto rühren, mit etwas „Sizilianischem Steinsalz“ und „Trio Noir“ Pfeffer abschmecken und auf die Teller verteilen. Zuletzt mit Kürbiskernöl beträufeln und sofort servieren.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie unter: www.herbaria.com/rezepte