

DINNERLY



Kürbisrisotto mit Ziegenfrischkäse garniert mit knackigen Kürbiskernen



ca. 40min



2 personen

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!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kleine Hokkaidopompoen
- 1 rode ui
- 200g risottorijst
- 1 zakje vadouvan-mix ¹⁰
- 25g pompoenpitten
- 1x zachte geitenkaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 1el boter ⁷
- peper en zout
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- waterkoker
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 804kcal, vet 28.6g, koolhydraten 108.7g, eiwit 24.4g



1. Kürbis raspeln

In eenem Wasserkocher oder kleinen Topf 1L Wasser aufkochen und das **Brühgewürz** einrühren. Den **Kürbis** halbieren, mit einem Löffel die Kerne herauskratzen und den **Kürbis** grob raspeln.



2. Gemüse anbraten

1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in schmale Scheiben schneiden, dann in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** weich werden. Den **Kürbis**, den Knoblauch, den **Reis** und $\frac{3}{4}$ 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 ca. 22Min. 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 kleinen 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 $\frac{1}{2}$ des **Käses** mit 1EL 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. Käsig 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!