



Risotto mit Kürbis und Ziegenkäse



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehe
- 200 Gramm Risottoreis
- 1 Bio-Kürbis
- 150 Gramm Kastanienpilze
- 100 Gramm Henri Willig Bio-Ziegenkäse Supreme
- 800 Milliliter Gemüsebrühe
- 50 Gramm Kürbiskerne
- Glatte Petersilie
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Wie mache ich mein eigenes Risotto mit Kürbis?

Risotto mit Kürbis ist das perfekte Gericht für einen stimmungsvollen Herbst- oder Winterabend oder als Hauptgericht bei einer besonderen Dinnerparty. Die Kombination aus cremigem Risotto, süßem, geröstetem Kürbis und reichhaltigem Bio-Ziegenkäse macht es geschmacksintensiv und wärmt herrlich. Außerdem ist dieses Gericht erstaunlich einfach zuzubereiten. Abgesehen vom Schneiden des Kürbisses und der Pilze erfordert es nur wenig Vorbereitung. Während der Kürbis im Ofen röstet, können Sie den Risottoboden zubereiten, indem Sie Zwiebeln und Knoblauch leicht anbraten. Geben Sie die Brühe langsam zum Risottoreis. So entsteht die cremige Textur. Das Ergebnis ist ein schmackhaftes Risotto. Buon appetito!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2: Den Kürbis würfeln und die Champignons vierteln. Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und die Zwiebel hacken.
- 3: Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kürbis- und Pilzwürfel darauf verteilen. Das Gemüse mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Im Ofen 20 Minuten lang rösten und nach der Hälfte der Zeit wenden.
- 4: Einen Spritzer Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen. Braten, bis die Zwiebel glasig ist.
- 5: Dann den Risottoreis zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und kurz bei mittlerer Hitze anbraten, bis der Reis leicht geröstet ist und glänzt.
- 6: Das Risotto mit einem Spritzer Brühe ablöschen und so lange rühren, bis die Brühe vollständig vom Reis aufgenommen wurde.
- 7: Löffel für Löffel die Brühe unter ständigem Rühren nach und nach hinzufügen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Brühe fast vollständig aufgesogen und der Reis fast gar ist. Dieser Vorgang dauert etwa 15 bis 20 Minuten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

- 8: In der Zwischenzeit den Ziegenkäse fein reiben.
- 9: Die Kürbiskerne in einer trockenen Bratpfanne rösten.
- 10: Die gebratenen Kürbiswürfel und Pilze zum Risotto geben und gut umrühren.
- 11: Wenn die gesamte Brühe aufgesaugt und der Reis cremig und gar ist, nach und nach den geriebenen Ziegenkäse unter ständigem Rühren hinzufügen.
- 12: Das Risotto auf Teller verteilen und mit Petersilie, den gerösteten Kürbiskernen und geriebenem Ziegenkäse garnieren.

Was kann ich zu diesem Risotto servieren?

&Ein frischer grüner Salat oder gegrilltes Gemüse passen gut zu der cremigen Textur des Risottos. nbsp;Wenn kein Kürbis zur Verfügung steht, könnte ein anderes herzhaftes Gemüse (wie Süßkartoffel oder Karotte) eine Option sein. Für eine zusätzliche Geschmacksdimension können Sie auch mit verschiedenen Ziegenkäsesorten von Henri Willig experimentieren. Trauen Sie sich zu variieren und entdecken Sie, wie jeder Käse Ihr Gericht bereichern kann.

Dieses Rezept wurde von Henri Willig in Auftrag gegeben und von [DeGroeneMeisjes](#) kreiert.
