

Kürbis-Risotto

Zutaten für 4 Personen

1	kleiner Hokaido-Kürbis
1	Zwiebel
25 g	Butter
200 g	Italia Risotto
120 g	Parmesan
1/4 l	Wein: Gutedel / Burgunder / Chardonnay oder Sauvignon blanc
1 l	Rinderbrühe
etwas	Salz, Pfeffer
etwas	Thymian, Rosmarin
etwas	Muskat

Zubereitung:

Den Kürbis in Streifen schneiden, die Zwiebel fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und das Gemüse darin andünsten. Anschließend den Reis einstreuen und kurz dünsten. Den Gutedel hinzugeben und aufkochen lassen. Nach und nach die Brühe angießen und den Reis etwa 20 Minuten ausquellen lassen. Gegen Ende der Garzeit den Parmesan unterheben und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Passende Weine:

- ▶ Baden Auxerrois Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG
- ▶ Heitersheimer Maltesergarten Chardonnay „500“ Weingut Zotz KG
- ▶ Blansinger Wolfer Spätburgunder Rotwein Barriqueausbau Weingut Kaufmann

Ein Rezept von:

Café im Park
Kurhaus Bad Bellingen



NaturEnergie

von Energiedienst