

Kürbisrisotto mit Kürbis-Chips

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	Kürbis (Muscade)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
60 g	Butter
300 g	Risotto-Reis
2 dl	Weisswein
8 dl	Gemüsebouillon
80 g	Parmesan
2.5 dl	Rapsöl
4 EL	Kürbiskerne
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Kürbis rüsten, ca. 150 g Kürbis in sehr feine Scheiben hobeln, beiseitestellen. Das restliche Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Kürbiswürfel in der Butter andünsten. Reis beigeben und mitdünsten, bis er glasig wird. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Etwas heisse Bouillon dazu giessen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis sämig ist, aber noch etwas Biss hat. Die Hälfte des Käses darunter rühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer hohen Pfanne auf ca. 170° C erhitzen. Beiseite gestellte Kürbisscheiben und Kürbiskerne portionenweise darin ca. 1 Minute frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Risotto mit Kürbischips und Kürbiskernen anrichten. Restlichen Käse dazu servieren.

Tipps:

Dazu passen z.B. gebratene Pilze oder Riesencrevetten.