

# Kürbisrisotto

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Butter
- 400g Kürbis, in ca. 2cm grosse Würfel schneiden
- 300g Risottoreis
- 2dl Weisswein
- ca. 1l Gemüsebouillon, heiss
- 120g Gorgonzola ( oder G. mit Mascarpone)
- Kräutersalz, Pfeffer, nach Bedarf
- Einige Kürbiskerne zur Dekoration

Zwiebeln und Knoblauch in der warmen Butter andämpfen. Kürbis begeben, ca. 2 Minuten weiterdämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 20 Minuten). Gorgonzola darunter rühren, würzen, mit Kürbiskernen garnieren.

Dazu einen Saisonsalat servieren oder als Beilage zu Fleisch.

Rezept von:  
Suzanne Albrecht  
Lauenenweg 22b  
3600 Thun

