

## Kürbisrisotto Rezept

### Zutaten für 4 Portionen:

- ✓ 320 g Carnaroli-Reis
- ✓ 20 g natives Olivenöl
- ✓ 700 g Kürbis
- ✓ 80 g Weißwein (Als Eni Live Mitglied bekommst du vom 01.11-01.12.2023, 1 € auf den Wein deiner Wahl!)
- ✓ 60 g Parmesankäse
- ✓ 60 g Butter
- ✓ 940 g Kürbisbrühe (siehe Rezept)
- ✓ 750 g Wasser

### Hier ist die Anleitung zum Kürbisrisotto:

1. Putze 500g des Kürbisses, indem du die Schale und die Kerne entfernst, und ihn grob schneidest. Stelle einen Topf mit Wasser auf den Herd und befülle den mit dem geschnittenen Kürbis. Den Topf bringst du erst zum Kochen, reduzierst anschließend die Hitze und lässt es etwa 30 Minuten ziehen. Durch das Kochen der Kürbisse verwandelt sich das Wasser eine kräftige Kürbisbrühe. Um die Kürbisse von der Kürbisbrühe zu trennen, siebe die Brühe mit den Kürbissen durch ein Leinentuch (oder Etamintuch).
2. Auf dem Schneidebrett schneidest du die restlichen 200g Kürbis in Würfel, nachdem du ihn gereinigt hast. Stell eine Pfanne mit Öl auf den Herd und füge den Kürbis, sowie eine Prise Salz hinzu. Lasse es 15 Minuten kochen. Den Reis dazugeben und leicht rösten. Mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen.
3. Nun den Reis kochen und dabei schöpfkellenweise die Brühe hinzufügen. Nach der ersten Kelle Brühe salzest du das Reiskorn. Etwa 15 Minuten lang kochen lassen. Zuletzt fügt man die Butter und den Parmesankäse hinzu.
4. Wenn der Reis fertig ist, lässt man ihn 2 Minuten ruhen, serviert ihn auf flachen Tellern und bestreut ihn zuletzt mit Pfeffer.