

Trova il Tempo

Kaffee & Genuss



## Kürbಿಸrisotto mit Gorgonzola

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Stück Zwiebel gewürfelt
- 500 g Kürbis (z.B. Hokaido) in kleine Würfel geschnitten
- 3 EL Olivenöl (z.B. von Deligreece, Sitia)
- 400 g Risotto-Reis (z.B. von Melotti)
- 1,2 Liter heiÙe Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Gorgonzola
- 3 EL Parmesankäse gerieben



Zubereitung:

Zwiebelwürfel in Olivenöl andünsten, Kürbiswürfel dazugeben und mit anbraten. Reis dazugeben und glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen. Immer etwas heißen Gemüsefond aufgießen und unter Rühren einköcheln lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto gar ist (dauert ca. 25 Minuten). Kurz vor Ende den Parmesan hinzufügen. Anschließend ca. 5 Minuten ziehen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Gorgonzolastückchen nach Bedarf und Geschmack über das Risotto geben, wer mag kann für die Optik noch etwas Rucola darüber streuen.

Buon appetito