

" KÜRBIS RISOTTO "

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

2 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
200g Risottoreis oder Rundkornreis
1 frischer Thymianzweig
1/2 Lt. Bouillon oder Gemüsebrühe
1/8 Lt. trockener Weißwein
60 g. kalte Butterwürfel
1 EL. Parmesan
200g Kürbiswürfel
2 EL. Kürbiskerne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl kurz anrösten, den Reis zugeben, glasig andünsten, mit Wein ablöschen. Die Gemüsebrühe (Buillon) hinzugießen, umrühren. Nach ca. 10 Minuten Kürbiswürfel und Thymian begeben und fertig garen, Butterwürfel und Parmesan unterrühren, würzen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Eine prima Herbstspeise!

Vino e olio da Giuseppe

Italienische Weine und Feinkost

Einfach anrufen, faxen oder e-mail schicken

Josef Schönlinner
Kohlstatt 6
83119 Obing
Tel 08624-4580
Fax 08624-876878

www.vinoeolio-online.de