

Kürbisrisotto mit Birne und Radicchio



healthtv.de/sendungen/10/Gewusst_wie_Rachs_5euro_Kueche/72/Kuerbisrisotto_mit_Birne_und_Radicchio.html

Zutaten für 4 Personen:

- 700 g Butternusskürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Risottoreis
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 Birnen
- 50 g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 70 g Parmesan
- ½ Radicchio
- 30 g Walnusskerne
- Salz, Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Kürbiskernöl (falls vorhanden)

Zubereitung:

1. Kürbis schälen, halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, die Hälfte davon in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, mit Salz würzen und mit geschlossenem Deckel weichkochen. Das Kürbisfleisch mit einem Pürierstab mixen.
2. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf etwas Butter erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch farblos anschwitzen. Die restlichen Kürbiswürfel und den Reis zugeben und beides ebenfalls farblos anschwitzen. Währenddessen die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Nach und nach die kochend heiße Brühe an den Risotto gießen, so dass der Reis von Flüssigkeit bedeckt ist, dabei häufig (aber nicht ständig) umrühren.
4. Birnen waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und die Viertel in Scheiben schneiden. 15 g Butter mit dem Rosmarin in einer Pfanne erhitzen und darin die Birnenstücke farblos anschwitzen.
5. Solange Flüssigkeit an den Reis gießen und den Risotto garen, bis er al dente gekocht ist. Der Risotto soll dabei recht flüssig sein. Evtl. mehr Brühe zum Kochen bringen oder ersatzweise kochendes Wasser angießen.
6. Radicchio putzen, waschen und trockenschleudern. Die Blätter in feine Streifen schneiden.
7. Die restliche Butter, den geriebenen Parmesan, das Kürbispüree und die

Radicchiostreifen unter den Risotto rühren (dies bindet die Flüssigkeit und gibt dem Risotto die cremige Konsistenz), mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

8. Risotto in tiefe Teller oder Schalen füllen, Birnenspalten und Walnuskerne darüber verteilen, falls vorhanden Kürbiskernöl darüber träufeln und sofort servieren.

Preis pro Portion: 1,59 €