

WECKZEIT

Die Pesto- und Chutney Manufaktur in Köln

www.weckzeit-koeln.de

Kürbisrisotto mit Pesto Pistazie-Basilikum "Siena"

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hokkaidokürbis, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250 g Risotto-Reis,
1 EL Olivenöl, 100 ml trockener Weißwein, 1 l Gemüsebrühe, Salz und
Pfeffer, ca. 50 g geriebenen Parmigiano Reggiano, 1 Glas Pesto Pistazie-
Basilikum "Siena"

Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen, 800 g Hokkaido
Kürbis abwiegen,
waschen, trocknen, entkernen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden.
Die Würfel in einer Schüssel mit ca. 3 EL Olivenöl, schwarzem Pfeffer und
Salz vermengen.

Die Kürbiswürfel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen
und ca. 15 Minuten garen (mittlere Schiene). Die Gemüsebrühe in einem
Topf aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken und in
einem Topf mit 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl auf kleiner Flamme glasig
dünsten. 250 g Risotto-Reis hinzugeben und gründlich verrühren. Das
Ganze mit dem Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen.
Jetzt nach und nach die Gemüsebrühe in den Topf geben, immer ca. 1/2
Tasse. Fleißig weiter rühren und bei mittlerer Hitze immer wieder einkochen
lassen. Immer wenn die Brühe aufgesogen worden ist, die nächste 1/2 Tasse
hinzufügen. Nach ca. 35 - 40 Minuten ist das Risotto fertig. Jetzt die
Kürbiswürfel und den frisch geriebenen Parmigiano unterheben. Auf tiefen
Tellern anrichten und ca. 1 - 2 Tl Pesto Pistazie-Basilikum "Siena" darüber
geben, d.h. das Risotto "krönen" 🙌
Guten Appetit!