



RISOTTO MIT KÜRBIS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS RISOTTO

- 1** Zwiebel(n), fein gehackt
- 2** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 20 g** Butter
- 300 g** Risottoreis
- 125 ml** Weisswein
- 750 ml** Klare Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
- 40 g** Sbrinz, gerieben

FÜR DAS KÜRBISGEMÜSE

- 500 g** Kürbis, gewürfelt
- 20 g** Butter
- 1 TL** Currypulver
- Salz und Pfeffer
- 125 ml** Klare Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

1. Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Risottoreis dazugeben, gut untermischen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen.
2. Mit ca. einem Drittel der klaren Bouillon aufgiessen. Immer wieder umrühren, bis die Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Diesen Vorgang solange mit der restlichen Bouillon wiederholen, bis der Reis gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit geriebenem Parmesan abrunden.
4. Für das Kürbisgemüse den Kürbis in Butter andünsten. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen, mit klarer Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme dünsten.
5. Das Kürbisgemüse auf dem Risotto anrichten.