



# RISOTTO MIT KÜRBIS



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

### FÜR DAS RISOTTO

<b>200 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>4</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>40 g</b>	Beurre
<b>600 g</b>	Risottoreis
<b>250 ml</b>	Vin blanc
<b>1.5 Liter</b>	Bouillon de légumes
	Sel
	Poivre
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>80 g</b>	Sbrinz, râpée

### FÜR DAS KÜRBISGEMÜSE

<b>1 kg</b>	Courge, coupé en dés
<b>40 g</b>	Beurre
<b>5 g</b>	Curry en poudre
	Sel
	Poivre
<b>250 ml</b>	Bouillon de légumes

## PRÉPARATION

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 Suppe aufgießen. Immer wieder umrühren, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Diesen Vorgang solange mit der restlichen Suppe 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: Kürbis in Butter andünsten. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen, mit klarer Suppe ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme dünsten.
5. Das Kürbisgemüse auf dem Risotto anrichten.