



# 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 Gemüsesuppe
- Salz und Pfeffer
- 125 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 40 g** Parmesan, gerieben

### FÜR DAS KÜRBISGEMÜSE

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

## 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 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 den 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.