



# RISOTTO MIT KÜRBIS



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 12

### FÜR DAS RISOTTO

**200 g** Cipolla (Cipolle),

**4** Dente d'aglio,

**40 g** Burro

**600 g** Riso da risotto

**250** Vino bianco

**1.5** Brodo di verdura

Sale

Pepe

**250 g** QimiQ Classic,

**80 g** Parmigiano,

### FÜR DAS KÜRBISGEMÜSE

**1 kg** Zucca,

**40 g** Burro

**5 g** Curry polvere

Sale

Pepe

**250** Brodo di verdura

## PREPARAZIONE

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.