



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 6

FÜR DAS RISOTTO

1 Cipolla (Cipolle),

2 Dente d'aglio,

20 g Burro

300 g Riso da risotto

125 Vino bianco

750 Brodo di verdura

Sale i pepe

125 g QimiQ Classic,

40 g Parmigiano,

FÜR DAS KÜRBISGEMÜSE

500 g Zucca,

20 g Burro

1 Curry polvere

Sale i pepe

125 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 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.