

Kürbisrisotto mit Montagnolo

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g Montagnolo
400 g Kürbis, Hokkaido
1 kleines Stück Rotkohl
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Öl
350 g Risottoreis
1-1,2 l Gemüsebrühe
1 Schuss Sahne
50 g geriebener Parmesan
Gehackte Petersilie zum
Bestreuen



ZUBEREITUNG:

1. Den Kürbis kleinschneiden, ebenso den Rotkohl.
2. Die gehackten Zwiebeln und den zerkleinerten Knoblauch in einer großen Pfanne oder einem Topf im Öl anschwitzen, dann Kürbis und Rotkohl dazugeben. Nun den Reis einfüllen und ebenfalls kurz anbraten.
3. Nach und nach die Gemüsebrühe dazugießen, immer so viel, dass das Gemüse weitestgehend bedeckt ist. Zwischendurch immer wieder rühren, damit nichts anbrennt. Wenn der Kürbis weich wird, die Sahne und die Hälfte vom Parmesan dazugeben. Gut verrühren und anschließend die Hälfte vom Blauschimmelkäse dazugeben.
4. Sobald der Reis weich genug ist, auf Tellern anrichten, mit dem übrigen Parmesan und Blauschimmelkäse bestücken und mit der gehackten Petersilie bestreuen.