Rezept: Kürbisrisotto mit geröstetsn Kernen

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	10 Minuten
Gesamtzeit	30 Minuten

Gemeinsam mit KptnCook entwickelt

Ein herzhaftes Kürbisrisotto-Rezept zum Verlieben. Da schmalzt dein Herz!

Rezept: Kürbisrisotto mit geröstetsn Kernen

2 PORTIONEN simpel

- 1/2 Hokkaido-Kürbis
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 Speisezwiebeln
- 150 g Risottoreis
- 140 ml Weißwein
- 20 g Kürbiskerne
- 20 g Wallnusskerne
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Pfeffer
- 7 g Dill, frisch
- 70 g Deli Reform Zwiebelschmalz

1 KÜRBIS VORBEREITEN

Kürbis waschen, halbieren und Kerne entfernen. Anschließend in mittelgroße Stücke schneiden. Dann gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Kürbiswürfel darin 10 - 12 Min. kochen. Beim Abgießen etwas Kochwasser auffangen. Währenddessen Zwiebeln schälen und fein würfeln.

2 RISOTTOREIS VORBEREITEN

Als nächstes etwas Deli Reform Zwiebelschmalz in einem Topf schmelzen. Zwiebeln hinzugeben und 2 Min. glasig braten. Währenddessen Gemüsebrühe erhitzen und warm halten. Risottoreis in die Pfanne mit den Zwiebeln geben und 1 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. unter Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgenommen wurde. Nach und nach warme Brühe hinzugeben und ca. 12 - 15 Min. köcheln lassen, bis das Risotto cremig ist. Gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 WALUSSKERNE RÖSTEN

Währenddessen Walnusskerne grob hacken. Restliche Menge Deli Reform Zwiebelschmalz in einer Pfanne erwärmen und Kürbiskerne, Walnüsse, Chiliflocken und Paprikapulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze ca. 3 - 5 Min. goldbraun rösten. Zur Seite stellen. Währenddessen Dill waschen, trocken schütteln und grob hacken.

4 KÜRBISWÜRFEL

Kürbiswürfel mit aufgefangenem Kochwasser (ca. 50 ml pro Portion) pürieren. Kürbispüree zum fertigen Risotto geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbisrisotto mit gerösteten Kernen und frischem Dill servieren und genießen!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte