Kürbisrisotto mit Gorgonzola und Gremolata

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Butternut Kürbis	1 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Gemüsebrühe	900 ml
Öl	2 EL
Risottoreis	300 g
Weißwein, trocken	100 ml
Bio Zitronen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Gorgonzola	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Kürbis waschen, halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen, schälen und eine Hälfte würfeln. Die andere Hälfte in Spalten oder Scheiben schneiden.

2. Kürbisspalten auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Salzen, pfeffern und im Ofen ca. 25 Min. backen.

3. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. In einem weiteren Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen. Zwiebeln, die Hälfte des Knoblauchs und Kürbiswürfel darin ca. 3 Min. anbraten. Risottoreis zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Alles mit Wein ablöschen und nahezu einkochen lassen. 2 Kellen Brühe angießen und Risotto unter ständigem Rühren ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei immer wieder Brühe nachgießen, sodass der Risotto immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.

4. Derweil Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Zitronenschale, Petersilie und restlichen Knoblauch vermengen. Gremolata beiseitestellen.

5. Gorgonzola in Stücke zupfen. Gebackene Kürbisspalten aus dem Ofen nehmen. Kürbisrisotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und Gorgonzola locker unterheben. Auf

Tellern verteilen und mit Gremolata und gebackenen Kürbisspalten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	695 kcal
Kohlenhydrate	114 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	19 g