R E Z E P T

Risotto mit Pilzen und Kürbis

1 EL Margarine oder Butter
(ev. 50 g Speckwürfeli)
1 Zwiebel gehackt
1 TL Thymianblàttchen
20 g getrocknete eingeweichte Steinpilze (oder 200g frische)
300 g Risotto-Reis
2 dl Weisswein
ca. 500 g Kürbis, geschält in Würfeln
7 dl Bouillon heiss
2-3 EL Margarine oder Butter
100 g Käse (z.B. Greyerzer)
2-3 EL Kürbiskerne

(Speckwürfeli in der warmen Margarine oder Butter anbraten).

Zwiebeln, Thymian und Steinpilze in der Margarine oder Butter andämpfen.
Reis zufügen, unter Rühren kurz dünsten,
mit Weisswein ablöschen, rühren und warten, bis die ganze Flüssigkeit aufgesaugt ist.

Kürbiswürfel beigeben, dann nach und nach die heisse Bouillon unter Rühren dazugiessen und ca. 20 Min. zugedeckt köcheln.

Margarine oder Butter und die Hälfte der Käsewürfelchen daruntermischen. Anrichten, mit Kürbiskernen betreuen, restlichen Käse dazu servieren.

Quelle: Aus einer alten Betty-Bossy Zeitschrift