



# RISOTTO MIT KÜRBIS AUS DEM OFEN (VEGETARISCH)

ZUBEREITUNGSZEIT UND GAREN: 1 H 45 MIN

## ZUTATEN

### *For the risotto:*

- weiche Butter, für die Formen
- 1 Zwiebel
- 4 EL Butter
- 350 g Risottoreis
- 150 ml trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 1 l Gemüsebrühe

- 100 g Parmesan, am Stück
- 500 g Hokkaido

### *Zum Garnieren:*

- 120 ml geschlagene Sahne und geriebener Parmesan

## PREPARATION METHOD

1. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. 4 Portions-Gratinformen mit Butter auspinseln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. In einem heißen Topf in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Den Reis kurz mitschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Vom Reis aufnehmen und lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Brühe angießen.
3. Den Parmesan entrinden und im Mixer fein mahlen, die Hälfte untermischen und abschmecken.
4. Gleichmäßig auf die Formen verteilen und im Ofen 15 Minuten garen.
5. Den Kürbis waschen, Kerne und Fasern entfernen und den Kürbis in 12 schmale Spalten schneiden.
6. Auf dem Risotto verteilen, mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen und mit dem übrigen Parmesan bestreuen.
7. Zurück im Ofen 20-25 Minuten goldbraun fertig backen.
8. Zum Garnieren die Schlagsahne im Mixer anschlagen lassen, je einen Klecks darauf setzen und mit Parmesan bestreuen.