



SOPHIE NETHGE
@SOPHIESFOODPHOTOS

Dieses Rezept ist von Sophie Nethge. Sie ist immer auf der Suche nach kreativen Rezepten und nimmt gern Food-Inspirationen aus dem Urlaub mit nach Hause. Sophie mag die unkomplizierte und schnelle Zubereitung von Gerichten, aber am Wochenende darf's auch mal etwas Aufwendigeres sein.



PRO PORTION:
2.121 kJ (506 kcal)
ZUBEREITUNGSZEIT:
40 Min.
SCHWIERIGKEITS-GRAD:
mittel
REICHT FÜR
4 Personen



WEB-TIPP

Viele weitere tolle Rezepte und Inspirationen unter [dm.de/rezepte](#)

Zutaten

Für 4 Personen

- 400 g Hokkaidokürbis
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Kirschtomaten
- 20 Blätter Salbei
- 4 EL dmBio Bratöl Olive*
- 300 g dmBio Risottoreis Carnaroli*
- 150 ml veganer Weißwein
- 1 EL dmBio Gemüsebrühe*, angerührt in 600 ml kochendem Wasser
- ½ Beutel (40 g) dmBio veganes Pasta Topping*
- Salz

- dmBio Schwarzer Pfeffer* (frisch gemahlen)
- Muskat
- dmBio Italienische Kräuter*



INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Wir freuen uns, wenn Sie ein Foto auf Instagram unter #alverderezept posten!



Zubereitung

Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. **Schalotten** und **Knoblauch** fein hacken. **Tomaten** waschen und halbieren. **Salbeiblätter** waschen, trocken tupfen.

2 EL **Öl** in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Reis zugeben und glasig dünsten. Kürbis zufügen und mit **Wein** ablöschen. Nach und nach **Gemüsebrühe** zugeben und 25 Minuten unter Rühren köcheln, bis das Risotto sämig ist.

Zum Schluss **veganes Pasta Topping** unterheben und mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskat** abschmecken.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Salbeiblätter in die Pfanne legen und etwa 1 Minute knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp legen. Halbierte Tomaten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Wenden etwa 4 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und **Kräutern** würzen. Risotto mit Tomaten anrichten und mit knusprigem Salbei garnieren.

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- dmBio Bratöl Olive*
- 300 g dmBio Risottoreis Carnaroli*
- dmBio Gemüsebrühe*
- 40 g dmBio veganes Pasta Topping*
- dmBio Schwarzer Pfeffer* (frisch gemahlen)
- dmBio Italienische Kräuter*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- 400 g Hokkaidokürbis
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Kirschtomaten
- 20 Blätter Salbei

SONSTIGES:

- eventuell 150 ml veganer Weißwein
- Salz
- Muskat