



KATHARINA WITTKÉ
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN DORSTEN

„Als Topping
verwende ich auch
gern Cranberrys -
sie geben dem
Kürbisrisotto eine
fruchtige Note.“

Suchen Sie ein Rezept aus
älteren **alverde**-Ausgaben?
Stöbern Sie online in unserer
Rezepte-Sammlung unter
dm.de/rezepte

Kürbis-Risotto

MIT CRUNCHY NUSS-KERN-TOPPING



PRO PORTION: 2.735 kJ (652 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach REICHT FÜR 4 PORTIONEN

Zutaten

Für 4 Portionen

- 500 g Hokkaidokürbis
- 100 ml + 1 l dmBio Gemüsebrühe* (angerührt)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL dmBio Bratöl*
- 300 g dmBio Risottoreis Arborio*
- 2 EL dmBio Zitronensaft*
- Saphir Meersalz
- dmBio schwarzer Pfeffer* (gemahlen)
- 60 g dmBio Zedernüsse*
- 75 g dmBio Kürbiskerne*
- 25 g dmBio Rohrohrzucker*
- 1/2 TL Salzflocken

Zubereitung

Kürbisstücke mit 100 ml **Brühe** in einen Topf geben und zugedeckt 10 bis 15 Minuten gar dünsten. Anschließend pürieren.

Zwiebel und **Knoblauch** fein würfeln. In einem Topf mit **Bratöl** glasig anschwitzen. **Reis** kurz mitbraten und mit etwas Brühe bedecken. Unter regelmäßigem Rühren 15 bis 20 Minuten gar kochen, sodass der Reis noch Biss hat. Dabei nach und nach übrige **Brühe** angießen.

Während der letzten Minuten Kürbispüree untermischen und mit **Zitronensaft, Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Zwischendurch für das Topping **Nüsse** und **Kerne** in einer Pfanne trocken rösten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. **Salzflocken** darüber streuen, aus der Pfanne nehmen und auf Backpapier auskühlen lassen. Risotto anrichten und mit dem Topping bestreuen. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- dmBio Bratöl*
- dmBio Gemüsebrühe*
- 300 g dmBio Risottoreis Arborio*
- dmBio Zitronensaft*
- Saphir Meersalz

- dmBio schwarzer Pfeffer*
- 60 g dmBio Zedernüsse*
- 75 g dmBio Kürbiskerne*
- dmBio Rohrohrzucker*
- Salzflocken

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- 500 g Hokkaidokürbis
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe