

Kürbisrisotto mit Walnüssen

Zutaten für 2 Personen

- 1 TL Butter, 1 TL Öl
- 1 Zwiebel (hatte keine mehr, daher ein kleines Stück Lauch genommen)
- 150g Risottoreis
- 400g Butternuss-Kürbis
- 100ml Weißwein
- 600ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- etwas Sahne
- für das Topping: eine Hand voll Walnüsse und etwas Honig

Zubereitung

Zuerst die Walnüsse karamellisieren: Dafür die Nüsse grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie zu duften beginnen. Den Honig dazu geben und kurz rühren. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Zwiebel klein schneiden. Kürbis waschen, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel anbraten. Den Reis hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Die Kürbistückchen hinzufügen und mit Wein ablöschen. Dann nach und nach Brühe hinzugießen und zwischendurch Umrühren, bis der Reis gar ist.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss die Sahne einrühren. Auf tiefen Tellern anrichten und mit dem Walnüssen bestreuen.