

## **Kürbisrisotto**

### **Zutaten für 3 Portionen:**

500g Hokkaido Kürbis  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Rapsöl  
250g Risottoreis  
125ml trockner Weißwein (alternativ Brühe)  
750ml Gemüsebrühe (heiß)  
200ml Kokosmilch  
1 TL geriebener, frischer Ingwer  
1 TL frisch gepresster Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Curry, Rosmarin, Thymian

### **Zubereitung:**

Den Kürbis, den Knoblauch und die Zwiebeln in Würfel schneiden.

Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und gleichzeitig die Gemüsebrühe erhitzen.

Das Gemüse in dem Öl anschwitzen bis die Zwiebeln glasig sind.

Danach den Reis und das Currypulver dazu geben und für 5 min. weiter garen.

Alles mit dem Wein oder einer Kelle voll Gemüsebrühe ablöschen.

Zitrone, Ingwer, Kräuter und Gewürze dazu geben.

Weiter kochen lassen bis der Reis fast alle Flüssigkeit aufgenommen hat und dann wieder Gemüsebrühe dazu geben. Immer nur so viel Flüssigkeit dazu geben, dass die Reiskörner gerade so bedeckt sind.

So lange weiter kochen und auffüllen, bis die Gemüsebrühe leer ist, und das Risotto eine angenehm cremige Konsistenz hat.

**Guten Appetit!**