

Kürbis-Karotten-Risotto

Inhalt: für vier Personen

350g Risotto-Reis

ca. 40gr getrockneter Kürbis

ca. 20gr getrocknete Karotten

1 Bouillonwürfel

4 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

Du benötigst noch folgende frische Zutaten:

1 EL Olivenöl, ca. 800 ml Wasser, nach Wunsch Parmesan, Thymian, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Dünste in einem Topf die fein gehackten Zwiebeln und die in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen mit etwas Olivenöl an. Gib dann die Risotto-Mischung hinzu. Gut umrühren bis der Reis glasig wird. Gib das Wasser in den Topf und rühre gut um. Bei schwacher Hitze und unter häufigem Rühren garen, bis das Risotto eine cremige Konsistenz hat. Rühre zum Schluss nach Wunsch noch den Parmesan unter. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Vor dem Servieren kannst du dein Risotto nach Belieben mit frischem Thymian garnieren.

Kochzeit: 18-20 Min. je nach Reissorte

Guten Appetit!