



Kürbis-Risotto

mit Käse und gebackenen Tomaten



30-40Min.



2 Personen

Unsere Köchin Hannah hat ein Rezept für ein cremiges Risotto vorbereitet, bei dem du dir saftigen Butternusskürbis mitgarst. Der süßliche Kürbis ist einer der Favoriten unter den Gemüsesorten in Deutschland zusammen mit saftig gegrillten Tomaten aus dem Ofen und herben Hirtenkäse ergibt das eine ausgeglichenes Geschmackserlebnis von süß und sauer!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- Frischer Thymian
- 1 Gemüsebrühwürfel⁷
- 150g Trakaya Käse Feta Art⁷
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Risottoreis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Butternusskürbis

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Grillfunktion
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sparschäler
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 635.0kcal, Fett 20.4g, Eiweiß 18.4g, Kohlenhydrate 92.5g



1. Brühe vorbereiten

Den **Thymian** von den Stängeln zupfen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. In einem Wasserkocher 750ml Wasser zum Kochen bringen, den **Brühwürfel** darin auflösen.



2. Risotto ansetzen

In einem mittelgroßen Kochtopf 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und den **Risotto-Reis** mit **Knoblauch** und **Thymian** ca. 1-2Min. anschwitzen. Den **Reis** mit 1EL Essig ablöschen. Nun nach und nach mit **Brühe** aufgießen und ca. 20-25Min. köcheln, bis das **Risotto** eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Kürbis vorbereiten

In der Zwischenzeit den **Kürbis** mithilfe des Sparschälers schälen, entkernen auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln.



4. Kürbis mitgaren

In den letzten ca. 8Min. Garzeit vom **Risotto** den **Kürbis** dazugeben und bissfest mitgaren.



5. Tomaten grillen

In der Zwischenzeit den Grillofen auf 275°C vorheizen und die **Tomaten** in einer Auflaufform mit ca. 1EL Olivenöl beträufeln und auf oberster Stufe ca. 5-6Min. grillen, bis die Haut leicht aufgeplatzt ist. Aus dem Ofen nehmen.



6. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden und den **Käse** zerbröckeln, beides zusammen mit den **Tomaten** auf dem **Risotto** anrichten.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**