

Graupen-Kürbis-Risotto

Zubereitung: 35 Min. [Aus der Schrot&Korn](#) Mengen für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 250 g Perlgraupen aus Weizen oder Gerste
- 100 ml trockener Weißwein (oder Gemüsebrühe und 1-2 EL Zitronensaft)
- 2 Lorbeerblätter
- 10-15 Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Muskatnuss
- 150 g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola)

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Kürbis waschen, trocknen, die Kerne herauslösen und das Fleisch würfeln. Gemüsebrühe aufkochen.
- Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen. Graupen unterrühren, bis sie ganz von der Butter überzogen sind. Mit Weißwein (oder Gemüsebrühe mit Zitronensaft) ablöschen. Lorbeer und 500 ml Gemüsebrühe dazugießen, aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen.
- Kürbisstücke und restliche Gemüsebrühe dazugeben und das Risotto weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nach insgesamt ca. 20 Minuten sind Graupen und Kürbis gar.
- Inzwischen Salbei in Streifen schneiden. Risotto mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Lorbeerblätter herausnehmen. 50 g Käse in Stückchen schneiden und mit dem Salbei unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Das Risotto auf Teller verteilen und je eine Scheibe Blauschimmelkäse darauf geben.

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

<https://lecker.notraces.net/graupen-kuerbis-risotto>

Last update: **2015/12/30 22:45**

