

Butternutkürbis-Risotto mit Salbei

Zutaten:

½	mittleren Butternutkürbis
12	Salbeiblätter
7/8 l	Geflügelbrühe
½	Zwiebel
2-3 Eßl.	weiche Butter
1 Tasse	Risotto-Reis
½ ml	Weißwein
¼ Tasse	Parmesan
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Kürbis schälen und Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden
- in 250 ml Gemüsebrühe mit ein paar Salbeiblätter, Salz 5-10 min kochen
- Salbei und Zwiebel fein hacken und mit Butter glasig dünsten
- Reis dazu geben und auf niedriger Flame 3 min andünsten und dann mit Weißwein ablöschen
- restliche Brühe nach und nach dazu geben und bei geringer Hitze Reis kochen lassen
- nach 15 min wenn Reis fast gar ist Kürbis und Parmesan unterheben und noch 3-5 min. weiter köcheln lassen bis Reis fertig ist
- mit restlichen Salbeiblättern garnieren und servieren

Die Gärtnerei Neiteler wünscht Ihnen einen guten Appetit!!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de