

## **Kürbisrisotto mit Rosenkohl**

(Für 4 Personen)

8 dl Gemüsebouillon  
1 ½ dl trockener Weisswein  
25 g Butter  
1 Zwiebel, feine Würfeli  
500 g Kürbis, je nach Sorte geschält, an der Röstiraffel gerieben  
300 g Risottoreis  
Thymian  
60 g Butter  
100 g Sbrinz AOP, gerieben  
1 EL Frischkäse  
Salz, Pfeffer

1 EL Bratbutter  
500 g Rosenkohl, halbiert  
1 EL Zucker  
3 - 4 EL Wasser  
Salz, Pfeffer  
Baumnüsse, grob gehackt

Risotto: Bouillon in einer kleinen Pfanne erwärmen. In einer zweiten Pfanne Bratbutter erhitzen. Zwiebeln bei niedriger Hitze darin rund 10 Minuten glasig dünsten. Kürbis und Risottoreis beifügen und 2-3 Minuten mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Etwas einkochen. 2 dl Bouillon dazu giessen. Risotto bei mittlerer Hitze knapp 20 Minuten garen, dabei nach und nach die restliche Bouillon dazugeben und ständig rühren. Die Butter und beide Käse darunter rühren. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl: Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Rosenkohl und Wasser beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Rosenkohl zugedeckt ca. 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Ab und zu rühren.

Risotto auf Tellern anrichten, mit Rosenkohl und Baumnüssen garnieren.