

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.