



Zutaten

- 150 g Risottoreis
- 150 g Kürbis in gleichmäßige Würfel geschnitten
- 2 Schalotten fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 300 ml Geflügelfond
- 50 ml Weißwein
- 50 g geriebener Parmesan
etwas gehobelter Parmesan als Garnitur
- 25 g Butter
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 12 Kirschtomaten
- 3 Lorbeerblätter frisch
- 5 g frisch geriebener

Hauptgang, Beilage

Kürbisrisotto mit Kirschtomaten, knusprigem Parmaschinken und Lorbeer

Kürbis auf leichte Art mit Knuspereffekt. Tolle Aromen zu einem vollwertigen Gericht vereint.

So wird's gemacht:

1. Parmaschinken in kleine Stückchen schneiden und in Olivenöl anbraten, bis diese knusprig sind.
2. Öl abgießen und darin die Schalotten und den Knoblauch angehen lassen.
3. Den Reis, sowie die Lorbeerblätter hinzugeben und kurz andünsten.
4. Mit Weißwein ablöschen.
5. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, nach und nach den Fond angießen und gelegentlich rühren.
6. Nach ca. 10 Minuten Kochzeit die Kürbiswürfel und den

Ingwer

- Salz, Pfeffer,
- Olivenöl
- 16 Kirschtomaten

geriebenen Ingwer hinzugeben

7. Weitere 5-8 Minuten kochen, bis ist der Reis gegart ist.
8. Nun Butter und den Parmesan hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Kirschtomaten halbieren, dann den Strunk entfernen.
10. Die Tomatenhälften in heißem Olivenöl kurz angehen lassen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
11. Risotto auf dem Teller anrichten, den knusprigen Parmaschinken, sowie das Lorbeerblatt und die Tomaten anlegen.