



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Sommer Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

500 G	Kürbisfleisch
1	Lauch
ETWAS	Öl
350 G	Risottoreis
	gehackte Petersilie
	geriebener Bergkäse

Zubereitung

- 1. Lauch und Ku rbis waschen, Lauch ringelig und den Ku rbis wu rfelig schneiden.
- 2. In einer Pfanne das O I erhitzen, den Lauch und Ku rbis darin anschwitzen.
- 3. Den Reis dazugeben und unter sta ndigem Ru hren, den Reis glasig anro sten.
- 4. Danach mit einer Tasse Wasser aufgießen und gut wu rzen.
- 5. Das Wasser verko cheln lassen, nach und nach mit Wasser aufgießen. Kochen lassen, bis der Reis weich ist, aber dennoch einen Biss hat.
- **6.** Die Petersilie zum Schluss untermengen.
- 7. Das Risotto mit frischgehackter Petersilie und geriebenen Bergka se anrichten.