

Risotto mit Kürbisstiften und Scamorza

Das etwas andere Kürbisrisotto

Nachdem mein klassisches Kürbis-Risotto sehr gut angekommen ist, wollte ich nun eine weitere Version mit dem leckeren Herbstgemüse kreieren. Diesmal habe ich den Kürbis stiftförmig geschnitten und statt Parmesan kam Scamorza ins Spiel. Das Ergebnis war ein Risotto mit Kürbisstiften und Scamorza.



Risotto mit Kürbisstiften und Scamorza

Zutaten (für 2 Portionen Risotto mit Kürbisstiften und Scamorza)

- 185 g Risottoreis
- 200 g Kürbis
- 100 g Scamorza affumicata (geräuchert)
- 450 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißwein zum Ablöschen
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

1. Zuerst die Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen.
2. Dann die Zwiebel fein hacken und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Als Nächstes mit *Vino Bianco* ablöschen. Nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen. Gelegentlich umrühren und sobald die Flüssigkeit verdampft ist, wieder mit der Brühe aufgießen.
3. Währenddessen relativ zügig den Kürbis schälen, in Scheiben und weiter in Stifte schneiden. Dem Risotto hinzufügen, salzen und pfeffern.
4. Dann den Scamorza in ganz kleine Würfel schneiden und Petersilie hacken.
5. Gegen Ende der Kochzeit den Scamorza untermischen. Ist dieser geschmolzen, gehackte Petersilie untermischen und servieren.

Buon Appetito!