

Kürbis-Risotto mit Cashewkernen und Serrano-Chips

Zutaten (für 3 Personen):

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 80 g Serrano-Schinken
- 80 g Cashewkerne
- 40 g Schalotten
- 6 g Knoblauch
- Olivenöl
- 300 g Risotto-Reis
- 70 ml Weißwein
- 750 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 60 g Butter
- 60 g Parmesan
- 2 TL Kürbiskernöl
- frischer Thymian

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Schinken in Streifen schneiden. Mit den Kürbiswürfeln auf ein Backblech geben. Die Kürbiswürfel mit Öl bepinseln. 10-15 Minuten backen.

Cashewkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten und beiseitestellen.

Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. In einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Den Reis dazugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Brühe unter Rühren nach und nach hinzugeben und 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis eine cremige Konsistenz hat. Bei Bedarf weitere Brühe hinzufügen.

Kürbiswürfel aus dem Ofen nehmen und zum Reis geben. Kurz ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss Butter und geriebenen Parmesan unterrühren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 05.07.2024

Koch/Köchin: Sara Carrasco

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen