

Kürbis-Risotto



Lecker und würzig mit Kürbis

Da Kürbis in der Herbst-/Winterzeit immer saisonal vorhanden ist, veröffentliche ich hier ein Rezept für ein Risotto mit Kürbis.

Das Risotto mit dem Kürbis hat eine schöne, gelbe Farbe.

Und schmeckt köstlich.

Und das Risotto ist sehr einfach und schnell zubereitet.

Kürbis-Risotto





2. Dezember 2020

von [Thobie](#)

Kategorie [Risotto](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

20 Minuten

Gesamtzeit

30 Minuten



Zutaten

Für das Risotto:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 400 g Butternut-Kürbis
- einige Zweige frischer Thymian

Anleitung

1. Thymian kleinschneiden.
2. Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und Kürbis in der Küchenmaschine sehr fein reiben.
3. Risotto nach dem Grundrezept zubereiten.
4. Einige Minuten vor dem Ende der Garzeit Kürbis hinzugeben und kurz mitgaren.
5. Risotto abschmecken.
6. Auf zwei Teller verteilen.
7. Mit Thymian und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Hokkaido](#),

[Kürbis](#),

[Risottoreis](#)

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/02/kuerbis-risotto-2/>