



GUSTO IN FAMIGLIA

## RISOTTO MIT KÜRBIS UND SÜDTIROLER SPECK

**40 Minuten – leicht – 4 Personen**



### Zutaten:

- 400 g Speisekürbis
- 1 TL Thymian
- 80 g Zwiebel
- 2 EL Öl
- 320 g Rundkornreis (Arborio, Carnaroli oder Vialone Nano)
- 50 ml Weißwein
- 1 l Heiße Gemüsebrühe oder Wasser
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Speisekürbis schälen, in kleine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, in eine Alufolie geben und gut verschließen.
2. Im Backrohr langsam bei **170 Grad 20 Minuten** garen lassen.
3. Zwiebel schälen, fein aufschneiden und in Öl leicht dünsten.
4. Reis begeben und bei milder Hitze unter ständigem Rühren glasig werden lassen.
5. Mit Weißwein löschen und die Flüssigkeit völlig einkochen lassen.
6. Gemüsebrühe nach und nach aufgießen, so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.
7. Unter oftmaligem Rühren kochen lassen.
8. Der Risotto soll bissfest, seine Konsistenz aber cremig sein.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Kürbiswürfeln, kalter Butter, Parmesan, verfeinern.



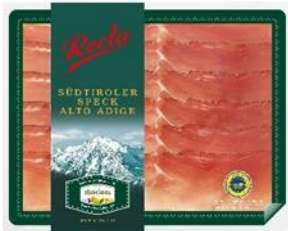
GUSTO IN FAMIGLIA

### Weiteres:

- 30 g Parmesan, gerieben
- 40 g Kalte Butter
- 12 Scheiben Recla Südtiroler Speck g.g.A.  
Wilde Salbeiblüten und  
Thymianzweige

### Fertigstellung:

Kürbisrisotto auf Teller anrichten, mit Südtiroler Speck Scheiben belegen und mit Salbeiblüten und Thymian servieren.



### Südtiroler Speck g.g.A. e 90g

Diese Südtiroler Speckscheiben sind dünn, zart, vielseitig und damit eine ideale Zutat für jegliches Gericht.