

# Scharfes Linsenrisotto mit Kürbis, Spitzkohl und Ziegenkäse

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Schalotte
- 2 Birnen
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL geräuchertes Paprikapulver
- 2 TL Harissa
- 150 g Rote Linsen
- 150 g Gelbe Linsen
- 1 Rolle Ziegenkäse
- 200 g gemischte Pilze
- 2 l Wasser
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g kernlose rote Weintrauben
- 2 EL Honig
- 0.5 Spitzkohl
- 1 EL Butter
- 4 Zweige Thymian
- 1 Handvoll Cashewkerne
- Salz
- Pfeffer
- zum Braten: Pflanzenöl

Die Schalotte pellen, würfeln und in einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl anschwitzen. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen, würfeln und mit anschwitzen. Mit Chiliflocken, Paprikapulver und Harissa würzen und unter Rühren kurz anschwitzen. Rote Linsen dazugeben, mit etwas Wasser ablöschen und köcheln lassen. Salzen und immer wieder mit Wasser auffüllen. Kurz bevor die Linsen gar sind, die Flüssigkeit auffüllen und aufkochen, die gelben Linsen einrühren und circa 10 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit den Hokkaido-Kürbis in feine Würfel, die Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitakepilze) in grobe Stücke schneiden und die Trauben halbieren. Die Pilze in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Den Kürbis dazugeben, mit etwas Wasser ablöschen und gar köcheln. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe etwas Thymian und Honig geben. Bei 175 Grad Umluft circa 6 Minuten im Ofen gratinieren.

Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Butter bissfest garen und Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Cashewkerne darin rösten. Nach Geschmack Harissa-Gewürz dazugeben, schwenken und abkühlen lassen.

Zum Schluss die Linsen nochmals erwärmen, die Trauben unterrühren und das Risotto in tiefen Tellern anrichten. Kürbis-Pilz-Gemüse, Ziegenkäse und Spitzkohl auf das Risotto geben und mit Cashewkernen garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 15.10.2020

Koch/Köchin: Hanna Börger

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)