

Kürbis-Risotto mit Cashewkernen und Serrano-Chips

Zutaten (für 3 Personen):

- 80 g Serranoschinken
- 200 ml Weißwein
- 60 g Parmesan
- 6 g Knoblauch
- 40 g Schalotten
- 80 g Cashewkerne
- 1.4 kg Hokkaido-Kürbis
- 300 g Risotto-Reis
- 60 g Butter
- 10 Stengel Thymian
- 2 l Gemüsebrühe
- 2 TL Kürbiskernöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in Würfeln schneiden. Den Serranoschinken in Streifen schneiden. Serranoschinken, Cashewkerne und Kürbis auf ein Backblech geben und die Kürbiswürfel mit Öl bepinseln. Für 10-15 Minuten backen.

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

Den Thymian waschen, trocknen und klein hacken. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, zu dem Reis geben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss Butter und geriebenen Parmesan unterrühren.

Anrichten:

Das Kürbis-Risotto auf Teller verteilen, Cashewkerne und Serrano-Chips darüberstreuen und alles mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.03.2022

Koch/Köchin: Sara Carrasco

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