Risotto

mit Kürbiskern-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Kürbiskern-Schinken
200g Risottoreis
1 EL
Sonnenblumenöl
500ml Wasser
200ml Weißwein
100g Parmesan, gerieben
1 EL Butter
1 Zwiebel
100g Champignons
1/2 TL Suppengewürz
Kürbiskerne zum Garnieren
Etwas Salz

Zubereitung

Zwiebel schneiden und in einem Topf in Sonnenblumenöl anschwitzen. Pilze grob hacken und zugeben.

Mit Weißwein ablöschen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis der Wein verdampft ist. Mit 100ml Wasser ablöschen und Suppengewürz zugeben.

Den Risottoreis unter Rühren weichkochen. Sobald das Wasser verdampft bzw. aufgesogen wurde, restliches Wasser nachgießen.

Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren.

Vor dem Servieren den in feine Streifen geschnittenen Kürbiskern-Schinken zugeben und mit Kürbiskernen garnieren.

Tipp

Das Risotto zum Schluss mit Kürbiskernen garnieren.

Portionen

4 Portionen

Dauer

35 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Kochzeit: 25 Minuten

Level

Einfach