## Kürbisrisotto

## Zutaten:

400 g Kürbis gewürfelt (ca. 1 cm)
60 g Speckwürfel
1 kl. Zwiebel gewürfelt
300 g Risottoreis
4 EL Öl
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 EL Butter
60 g Parmesan gerieben
1 I Gemüsesuppe
100 ml Weißwein
1 EL Petersilie
3 EL Kürbiskerne
Salz, Pfeffer



## **Zubereitung:**

Öl erhitzen, Speck anbraten, Zwiebel dazu und glasig anlaufen lassen. Reis zugeben, mit Wein ablöschen. Suppe erhitzen, nach und nach zum Risotto gießen, ständig rühren. Reis soll nicht schwimmen! Nach ca. 10 min Kürbiswürfel beigeben. Nach weiteren ca. 8 min Butter, Parmesan, Petersilie, Knoblauch, Kürbiskerne (nach Wunsch geröstet), Salz und Pfeffer untermengen. Wenn der Risotto schön mollig ist, ist er fertig. Mit frischem Parmesan und Kürbiskernen bestreut servieren. Kochzeit insgesamt ca. 20 - 25 min.