



Zutaten für 2-4 Portionen

Eine Packung Kürbisrisotto von Bio-Gourmet

1 Butternutkürbis

2 EL Natives Olivenöl extra von Bio-Gourmet

etwas frischer Rosmarin, gehackt

etwas frisch geriebener Parmesan

grobes Salz, Pfeffer



Schnelles Kürbisrisotto

Aus unserer Feinkostmischung Risotto mit Kürbis lässt sich im Handumdrehen ein schönes Feierabendgericht zaubern. Gefüllt in gebackene Butternutkürbis-Hälften ein echter Hingucker!

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis, waschen und halbieren. Die Kerne entfernen und das Fleisch gitterartig einschneiden. Die Innenseiten der Hälften mit Olivenöl bepinseln und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Auf ein Backblech geben und 45 Minuten rösten.

In der Zwischenzeit das Risotto nach Packungsanweisung zubereiten. Das Risotto in die Kürbishälften füllen und mit Parmesan bestreut servieren.

Tipp: die Schale des Butternutkürbis kann mitgegessen werden. Beim Backen wird sie sehr zart und gibt dem Kürbis sein nussiges Aroma.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte