Diener

Die Küche

RISOTTO MIT KÜRBIS und SPECK aus dem Schnellkochtopf

https://www.diener.cc/rezepte/risotto-mit-kuerbis-und-speck-aus-dem-schnellkochtopf/

Zutaten für 4 Personen:

50 g Bauchspeck, klein geschnitten

150 g Butternuss oder einen anderen Kürbis (Würfel)

250 g Risottoreis

80 g Butter

1 kleine Zwiebel, fein würfelig geschnitten

1 kl. Karotte, fein würfelig geschnitten

50 g geriebener Parmesan

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

600 ml Suppe oder Hühnerfond

10 g Basilikumblätter

1/16 l Weißwein

Zubereitung:

2 EL Olivenöl leicht im Schnelltopf anwärmen, 40 g Butter zugeben und darin Zwiebel und Karotten sowie den Speck und die Kürbiswürfel leicht anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis zugeben und leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Suppe oder Fond zugeben und umrühren. Topf verschließen und ankochen lassen.

Ca. 6 Minuten bei Stufe I weiterkochen.

Danach den Topf abdampfen und sofort öffnen, eventuell noch etwas Suppe oder Fond zugeben, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Mit dem Parmesan und der restlichen Butter binden. Mit den gezupften Basilikumblättern bestreuen und sofort servieren.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc