

Kürbisrisotto - Thermomix Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Rundkornreis
- 800 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 TL Currypulver
- 1 EL Butter
- 75 g geriebener Parmesan



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Kürbisrisotto mit dem Thermomix kochen

1. Wasche den Kürbis. Entferne das Kerngehäuse. Schneide ihn in grobe Stücke. Schäle die Zwiebel und halbiere sie.
2. Gib die Zwiebel und den Kürbis in den Thermomix. Zerkleinere sie **6 Sekunden / Stufe 6**.
3. Gib das Olivenöl dazu. Brate die Kürbis-Zwiebel-Mischung bei **100°C / Stufe 1 / 3 Minuten** an.
4. Gib den Reis dazu. Dünste ihn im **Linkslauf / 3 Minuten / 100°C / Stufe 1** an.
5. Gieße das Wasser mit der Gemüsebrühe auf. Lass das Kürbisrisotto im Thermomix **20 Minuten / 100°C / Stufe 1** bei Linkslauf kochen.
6. Fülle das Kürbisrisotto in eine Schüssel. Rühre die Butter, das Currypulver und den Parmesankäse unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

