



## KÜRBIS-HONIG-RISOTTO

Die Kürbiswürfel mit wenig Öl in einer beschichteten Pfanne braun anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Rosmarin dazugeben, auf die Seite stellen.

Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Risotto-reis und Lorbeerblatt begeben und den Reis glasig dünsten. Mit 1,5 dl Weisswein und der Hälfte der Bouillon ablöschen. Die Flüssigkeit sollte ca. 2 cm über dem Reis stehen, evtl. muss noch etwas Wasser zugegeben werden. Unter ständigem Rühren 1/2 Stunde weich kochen, während des Kochens immer wieder Bouillon begeben. Den Honig, die Kürbiskerne und die Kürbiswürfel zum Risotto geben, fertig garen.

Mascarpone und Parmesan darunterheben, den restlichen Weisswein dazugeben. Wenn der Reis ganz fertig ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit den Rosmarinspitzen garnieren.

### Zutaten für 4 Personen:

300 g Kürbiswürfel (1,5 cm)  
3 EL Rapsöl  
2 Zweige frischer Rosmarin  
2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
500 g Risottoreis (Tessiner)  
1 Lorbeerblatt  
1,5 dl Weisswein  
8 dl Gemüsebouillon

1–2 EL Honig  
20 g Kürbiskerne, geröstet  
2 EL Mascarpone  
15 g Parmesan, gerieben  
0,5 dl Weisswein  
Meersalz,  
Pfeffer aus der Mühle  
Spitzen von  
Rosmarinzwiegen

pro Person  
im Dezember  
**597 g CO<sub>2</sub>e**

### Klimabilanz



zum scannen:  
goo.gl/guzWO

vom Gericht