

## Unsere Sortenempfehlung : Blue Ballet

Für 4 Personen:

Kürbisragout :

2 EL Olivenöl extra nativ

1 grosse Zwiebel

1 kleiner roter Peperoncino/ Pfefferschote (nach Belieben)

500 g Kürbisfleisch

1TL getrocknete Kräuter wie Thymian, Rosmarin oder Majoran

1dl/100 ml trockener Weisswein

ca. 4 dl/400 ml Gemüsebrühe

1/2-1 dl/50-100 g Rahm/süsse Sahne oder 3 EL Mascarpone, Pfeffer aus der Mühle

3-4 EL geriebener Sbrinz oder Parmesan

fein gehackte Petersilie oder fein geschnittene Rucola

Olivenöl extra nativ zum Abschmecken



Zubereitung :

Den Reis zusammen mit dem Wasser aufkochen, auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 30 Minuten oder länger ausquellen lassen. Das Kürbisfleisch klein würfeln. Den Peperoncino längs aufschneiden, entkernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebeln und Peperoncini im Olivenöl andünsten, Kürbis und Kräuter beifügen und mitdünsten. Weisswein und die Hälfte der Gemüsebrühe angiesen, bei kleiner Hitze 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. Gegarten Reis, Rahm und Mascarpone unterrühren. Der Risotto soll sämig sein, bei Bedarf noch mehr Gemüsebrühe unterrühren. Mit Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren den Käse und die Petersilie oder die Rucola unterrühren. Mit einem Schuss Olivenöl abrunden.