

Podere Riparbella  
Agriturismo ecologico  
Agricoltura biologica  
58024 Massa Marittima, Italia  
T +39 0566 91 55 57  
www.riparbella.com

## Risotto con zucca e arancia Risotto mit Kürbis, Orangen und Rosmarinöl

### Zutaten für 4 Personen

350 g geputzten Kürbis in kleine Würfel schneiden.

1 Knoblauchzehe schälen und hacken.

Die Kürbiswürfel in

3 EL Olivenöl sanft anbraten und den Knoblauch dazugeben, mit

3 EL Weisswein ablöschen, mit

Salz, Peperoncino, Pfeffer würzen und etwas dünsten, eventuell schon etwas Bouillon dazugeben und abdecken beim Dünsten

230 g Risottoreis dazugeben, mischen, Kürbiswürfel etwas zerdrücken und mit

0,5 dl Weisswein ablöschen.

Ca. 9 dl heiße Bouillon nach und nach zugeben und dabei rühren.

Stellen Sie den noch sehr körnigen Risotto nach 8–9 Minuten ohne Deckel beiseite, und bedecken Sie ihn mit Bouillon.

So ist er vorbereitet, und Sie können ihn später fertig kochen.

Fertigstellen:

Den Risotto erhitzen und fertig garen. Dabei weiter Bouillon zugeben, bis er die von Ihnen gewünschte Konsistenz hat.

Je nach Gusto ist der Reis noch leicht al dente, er muss aber auf jeden Fall eher «suppig» sein. Falls er schon genug gewürzt, aber noch zu trocken ist, einfach heisses Wasser dazugießen.

Ganz am Schluss:

Schale einer ganzen Orange und

Saft der halben Orange begeben und mit Pfeffer abschmecken.

Beim Anrichten etwas Rosmarinöl darüberträufeln:

½ EL fein gehackten Rosmarin mit

5 EL bestem Olivenöl mischen.



### VERONICAS TIPP:

Dieses Kürbisrezept gefällt mir besonders gut, da der Geschmack durch die Säure der Orange lebhaft wird und das Rosmarinöl dem Risotto gleich nochmals einen frischen, südlichen Tupper gibt. Wenn Sie keinen Rosmarin auf dem Balkon haben, so probieren Sie einen Hauch der Gewürzmischung «Duft der Macchia» von Herbaria dazu.