Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Kürbisrisotto

Zubereitung

Den Kürbis würfeln, die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und mit Öl in einem Topf glasig anbraten. Die Kürbiswürfel hinzugeben, auf allen Seiten 5 Minuten anbraten. Ca. 10 Minuten köcheln lassen und dabei regelmäßig umrühren. Den Reis unter ständigem Rühren langsam dazu geben. So lange umrühren bis die Reiskörner durchsichtig geworden sind.

Den Wein hinzufügen und bei höchster Hitzestufe reduzieren lassen. Einen Schöpflöffel Brühe in den Topf gießen, vorsichtig mit einem Kochlöffel aus Holz umrühren bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen hat. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis der Reis weich aber noch bissfest ist. Kurz vor dem Servieren die restliche Butter in Flocken unterrühren und den Parmesan über das Risotto streuen. Vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten ruhen lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 75 cl Brühe
- 100 g geriebener Parmesan
- 4 Stängel Petersilie
- 1 Glas trockener Weißwein
- 250 g Rundkornreis
- 500 g Kürbis
- BONA Pflanzenöl
- 40 g Butter
- Salz und Pfeffer