

risotto alla zucca con funghi e taleggio

4 personen

320 g carnaroli reis
400 g kürbis
400 g pilze
1 knoblauchzehe
1 el petersilie
200 g taleggio (italienischer weichkäse)
parmesan
olivenöl
1 glas weisswein
40 g butter
salz und pfeffer

zubereitung:

kürbis und pilze in wüfel schneiden. die kürbisse in einer pfanne geben. 1 liter wasser dazugeben, salzen, kochen lassen bis bissfest, anschliessend kürbis mixen.

der knoblauch fein hacken und in olivenöl in einer pfanne kurz anbraten, reis beifügen mit weisswein und bouillon ablöschen.

anschliessend gemixte kürbis beifügen.

10 minuten vor schluss pilze zufügen und alles fertigkochen lassen.

am schluss den kochherd ausschalten, 4 esslöffel parmesan und der geschnittene taleggiokäse unter umrühren hinzufügen. mit salz und pfeffer abschmecken.

cucine e ambienti

