

# Risotto mit Hokkaido und Tomaten

818

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** BA 16 Okt 21

\*\*\*

**Bemerkungen:** Nov 21: stat Wasser: Hühnerbrühe, statt Bacon gewürfeltes Dörrfleisch

**Zutaten:** Zutaten für 4 Personen:  
300 g Risottoreis,  
1 kg Kürbis (Hokkaido) gewürfelt 1x1 cm,  
2 rote Zwiebeln,  
6 sonnengereifte getrocknete Tomaten,  
2 frische Zweige Rosmarin gehackt,  
2 gehäufte TL Koriander gestoßen,  
2 Knoblauchzehen,  
1 Chilischote,  
8 Scheiben Bacon,  
Pinienkerne als Topping,  
Olivenöl  
150 g Parmesan frisch gerieben,  
Salz, Pfeffer frisch gemahlen

**Rezept:**

1. Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Chilischote und Knoblauch klein schneiden und in eine Schüssel zum Kürbis geben. Ebenfalls einen guten Schuss Olivenöl, Salz, den Rosmarin und den frisch gemahlene Pfeffer unterrühren und 1 Stunde marinieren.
2. Die Kürbis-Mischung mit der Marinade in einen ausreichend großen Topf geben und kurz anbraten. Den Reis trocken dazugeben und immer schön rühren bis der Reht glasig ist. Dann immer wieder mit etwas heißem Wasser ablöschen und einkochen lassen.
3. Den Bacon auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen und im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad knusprig backen. Das geht relativ schnell. Also bitte im Auge behalten. Die Pinienkerne fettfrei in einer Pfanne anrösten und zur Seite stellen.
4. Wenn der Reis gar ist (nach ca. 15 min je nach Sorte) sollte das Ganze eine cremige Konsistenz haben und der Reis noch, etwas Biss haben: Jetzt muss nur noch der geriebene Parmesan untergehoben werden und zusammen mit den Bacon-Chips und mit Pinienkernen bestreut serviert werden. Fertig ist das Risotto.