

Tessiner Kürbisrisotto von Moritz Kobel

Mengen für 6 Personen

450 g Risottoreis	
1.02 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen und auf der ausgeschalteten Wärmequelle 30min oder länger quellen lassen.
2.7 cl Olivenöl	
90 g Zwiebeln	fein schneiden, andünsten
14.4 g Pepperonchini	längs aufschneiden, entkernen und in Streifchen schneiden
750 g Kürbis	klein würfeln und mit Thymian, Rosmarin und Majoran würzen und mitdünsten
1.8 dl Weisswein	
3.0 dl Bouillon (flüssig)	Weisswein und die Hälfte der Bouillon dazugeben. Bei kleiner Hitze 10 bis 12min köcheln
1.5 dl Vollrahm	
188 g Mascarpone	Gegarten Reis, Rahm und Mascarpone unterrühren. Der Risotto soll sämig sein, bei Bedarf noch mehr Bouillon unterrühren. Mit Pfeffer würzen.
48 g Reibkäse	vor dem Servieren Käse unterrühren. Evtl. mit wenig Olivenöl abrunden.