



# Herbst-Risotto

## Zutaten für 4 Personen

200 g	Risottoreis
1 grosse	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
300 g	Butternut Kürbis
300 g	Champignons
100 g	Rote und grüne Trauben
120 g	Maronis (TK)
2	Frische Feigen
400 g	Hüttenkäse
80 g	Weisswein
1 dl	Parmesan
2 EL	Essig
	Bouillon
	Pfeffer
	Safran



## Zubereitung

- 1 Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Kürbis schälen und in ca. 1 cm grosse Würfelchen schneiden, Champignons putzen und in Schnitzchen schneiden.
- 2 Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl in einer grossen Pfanne andünsten, Reis mit dünsten, Kürbis und Champignons dazu geben und mit Weisswein und Wasser ablöschen. (Wein und Wasser sollten zusammen doppelt so viel ausmachen, wie die Menge Reis)
- 3 In der Zwischenzeit Feigen und Trauben waschen und schneiden, Maronis (schon vorgekocht oder TK) grob hacken.
- 4 Nach ca. 10 Min. Früchte und Maronis dazu geben, mit Bouillon und Essig würzen, Hüttenkäse dazu geben und auf kleine Stufe schalten. Regelmässig rühren und ev. etwas Wasser nachgeben.
- 5 Wenn Gemüse weich und Hüttenkäse geschmolzen, Safran dazu geben, Parmesan darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt ein frischer Blattsalat zur Vorspeise.

