

# Herbst-Risotto

## Zutaten für 4 Personen

200 g	Risottoreis
1 grosse	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
300 g	Butternut Kürbis
300 g	Champignons
Ein paar	Rote und grüne Trauben
400 g	Hüttenkäse
½ dl	Weisswein
80 g	Parmesan
1 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 mit Bouillon und Essig würzen, Hüttenkäse dazu geben und auf kleine Stufe schalten. Regelmässig rühren und ev. etwas Wasser nachgeben.
- 4 In der Zwischenzeit Trauben waschen und schneiden und dazu geben
- 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.