

Reis mit Butternutkürbis

Zutaten für 4 Portionen:

1 Butternutkürbis – 1 Bund Petersilie – Salz – Pfeffer – 1,5l Gemüsebrühe – 1 Zwiebel – 6 EL weiche Butter – 500g Reis – 125ml Weißwein – 100g geriebener Parmesan

Zubereitung:

- Kürbis halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Anschließend den Butternut in kleine Würfel schneiden
- Petersilie waschen und grob hacken
- 500ml Gemüsebrühe zum kochen bringen und die Kürbiswürfel zusammen mit der Petersilie garen (sie dürfen noch etwas Biss haben). Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen
- Zwiebel schälen und würfeln
- 3 EL Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten
- Reis zugeben und unter Rühren anbraten
- Weißwein und die restliche Brühe zugeben und alles etwa 15 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen bis der Reis gar ist
- Die Kürbiswürfel mit der übrigen Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

