Kürbisrisotto

Zutaten (ca. 6 Portionen)

2 klein gehackte Knoblauchzehen und	
1 klein gewürfelte Zwiebel	in
3 EL Olivenöl	im Topf anschwitzen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen.
1 mittelgroßer Hokkaidokürbis	teilen, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden danach in den Topf geben, kurz mit anschwitzen.
1 TL Kurkuma	dazu geben.
250 g Risottoreis	hinzugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit
01, l trockenem Weißwein	ablöschen.
750 ml Gemüsebrühe	in drei Durchgängen dazugeben. Der Resi soll immer bedeckt sein, stetig umrühren.
50 g Butter und	
40 g geriebener Parmesan o.ä.	unterheben.