

## **Bei Claudia gibt es heute Kürbis-Risotto mit geröstetem Ofenkürbis**

Für das Risotto:

- 1,3 L Gemüsebrühe (Fond aus dem Glas oder selbst gekocht)
- 200 ml Weißwein
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Risottoreis
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 45 g Butter
- 100 g Parmesan, frisch gerieben, weitere 100 g zum Darüberstreuen am Tisch

Für den Ofenkürbis:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Lavendelblüten
- 1 EL Thymian, getrocknet
- 2 EL Honig
- 1 TL Meersalz, grob

Zur Deko:

Eine Handvoll Kürbiskerne, in Olivenöl kurz geröstet, bis sie aufgehen

Küchentools:

- 1 Brett
- 1 scharfes großes Messer
- 1 "Blitzhacker" - oder den Kürbis einfach mit dem Messer in kleine Stücke schneiden
- 1 große Pfanne mit hohem Rand
- 1 Topf
- 1 Messbecher
- 1 Holzlöffel zum Umrühren
- Käseibe

## Zubereitung:

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Die beiden Kürbisse waschen, zerteilen und die Kerne entfernen. Einen Kürbis raspeln oder im Blitzhacker zerkleinern. Den zweiten Kürbis in etwa ein Zentimeter dicke Spalten schneiden. Die Kürbisraspel beiseite stellen.

Ein Blech mit zwei Esslöffeln Olivenöl einstreichen. Das restliche Olivenöl in einer Schüssel über die Kürbisstücke träufeln. Die Lavendelblüten, den getrockneten Thymian und den Honig dazu geben und alles miteinander vermengen. Mit dem groben Salz würzen. Den Kürbis auf das Blech geben und im Backofen bei 220 °C für etwa 20-25 Minuten garen.

Für das Risotto die Gemüsebrühe erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und in einem Topf in Olivenöl glasig werden lassen. Den Reis dazu geben und gut umrühren. Als nächstes den geraspelten Kürbis in den Topf geben und kurz mit anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren weiterkochen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Dann wieder etwa 125 ml heiße Gemüsebrühe aufgießen und weiterkochen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Brühe verbraucht ist und der Reis cremig und weich ist.

Den Topf vom Herd nehmen, Butter und Parmesan unterheben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und das Risotto mit dem Kürbisspalten aus dem Ofen und den Kürbiskernen servieren.