

# Kürbisrisotto mit Steinpilzen



Zutaten für 4 Personen:

400 g Risotto Reis  
600 g Kürbis  
120 g Steinpilze  
1 Lauchstange  
2 Knoblauchzehen  
etwas Petersilie  
100 g geriebener Parmesan

2 EL Butter  
1 lt Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Kürbis schälen und würfeln.  
Lauch, Knoblauch und Petersilie hacken.  
Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Lauch und Knoblauch in 1 EL Butter bei mittlerer Hitze andünsten.

Den Reis und kurz mitdünsten.  
Die Bouillon dazugiessen.

Nach 10 Minuten Kürbiswürfel und die Pilze dazugeben.

Petersilie mit 50 g Käse und übriger Butter unter den Risotto mischen,  
salzen und pfeffern.

Mit geriebenem Parmesan servieren.