



Kürbisrisotto mit Zwetschken

Zubereitung

1. Die Zwiebeln fein würfeln, Kürbis schälen und würfeln, die Zwetschken entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Bona Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kürbis anschwitzen. Den Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit etwas heißer Gemüsebrühe aufgießen und unter ständigem Rühren den restlichen Fond nach und nach zugießen, bis das Risotto schön cremig ist (etwa 20-30 Min.).
3. Bei der halben Garzeit die gewürfelten Zwetschken hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie den Parmesan einrühren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Wieser.

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 1 l Gemüsebrühe
- 400 g Risottoreis
- 50 ml Bona Pflanzenöl
- 200-300 g Kürbisfleisch (Hokkaido oder Butternuß)
- Meersalz und Pfeffer nach Geschmack
- 3 große reife Zwetschken
- Frische Kräuter