

# kürbis-Risotto

## Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 400g Kürbis, z.B. Butterkin oder Butternut
- 1 EL Butter
- 300g Risottoreis
- 2dl Weisswein
- ca. 8dl heisse Gemüsebouillon
- 4 EL Mascarpone
- 2 EL geriebener Sbrinz
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Thymianblättchen

## Zubereitung:

- Zwiebel fein hacken, Kürbis in Wüfel schneiden, beides in Butter andämpfen. Reis beigegeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
- Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.
- ca. 20 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln, bis der Reis al dente ist.
- Mascarpone und Käse darunter mischen, mit Thymian bestreuen.