

# Kürbis- risotto

Mit Hartmanns Kürbiskernöl



Klingt gut?

# Kürbisrisotto - für 2 Personen



## Zutaten:

5	Eier
150 g	Risottorei
300 g	Hokkaido-Kürbis
500 ml	Gemüsebrühe
1	Zwiebel, fein gehack
2 EL	Hartmanns Kürbiskernöl
	Parmesan, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, Reis kurz mitdünsten.

Kürbiswürfel zugeben, nach und nach Brühe einrühren, bis das Risotto cremig ist.

Zum Schluss mit Parmesan und Kürbiskernöl verfeinern.

## Hartmanns Genusstipp:

Ein Spritzer Butter-Rapsöl macht das Risotto besonders rund und cremig.



*Mit Genuss gesünder leben!*