



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760  
hallo@chriskochtüte.de  
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de  
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

# Kürbisrisotto mit Chorizo und Salbei

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen les dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Öl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, ein Esslöffel, einen Messbecher, eine kleine und eine große Pfanne sowie eine Reibe bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt´s schon lecker Essen!

**Zwiebel** würfeln und in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl ca. 2 Min anbraten. **Risottoreis** dazugeben und noch weitere 2 Min glasig dünsten. Währenddessen Wasser (1P-Tüte: 350ml, 2P-Tüte: 700ml) abfüllen. Die Hälfte davon zum Reis geben und die **Brühe** einrühren (Wer Weisswein im Haus hat, kann den Risottoreis auch mit 100ml davon ablöschen. Entsprechend weniger Wasser nehmen). Die nächste Hälfte des Wasser dann zugeben, wenn der Rest vom Reis aufgesogen wurde. Jetzt den **Kürbis** mit einem Esslöffel entkernen. Den Kürbis halbieren. Eine Hälfte grob klein reiben. Diesen geriebenen Kürbis nach ca. 10 Min zum Risotto geben. Den Rest des Kürbises in dünne Scheiben schneiden. **Salbei** grob hacken und den **Parmesan** reiben.

**Chorizo** in Scheiben schneiden und mit den Kürbisspalten in einer Pfanne ca. 5-6 Min anbraten. Pfeffern und Rühren nicht vergessen. Kurz vor Ende den Salbei dazugeben und noch 2-3 Min mitbraten. Gelegentlich umrühren.

Wenn der Reis fast fertig ist, also außen weich und innen noch etwas Biss hat, die **Butter** sowie den geriebenen Parmesan dazugeben. Rühren. Dann das Kürbisrisotto auf Tellern anrichten und mit dem Kürbisspalten, der Chorizo und dem Salbei garnieren. Gern hochstapeln:) Das war´s schon. Du hast tolles Essen gemacht. Wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu. Es ist dein Werk!

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf [facebook.com/chriskochtuete](https://facebook.com/chriskochtuete) oder schreib mir an [hallo@chriskochtuete.de](mailto:hallo@chriskochtuete.de). Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.