

# Kürbisrisotto mit Spinat und Parmesanchips

## Zutaten (2 Portionen)

80 g Parmesan, in Stücken  
etwas Thymian, Blättchen abgezupft  
250 g Hokkaidokürbis, in Stücken  
1 Zwiebel, halbiert  
125 g Risottoreis  
370 g Wasser  
2 - 3 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe  
2 Prisen Cayennepfeffer  
20 g Butter, in Stücken  
150 g Tiefkühlspinat  
Dekoration Kürbiskerne, rosa Pfefferbeeren

## Zubereitung

Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

Kürbis und Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Reis, Wasser, Gewürzpaste und cayennepfeffer zugeben und 16 Minuten / 100°C / LL / Stufe 1 kochen.

Inzwischen die Hälfte vom Parmesan mit Thymian vermischen. Mit einem Eßlöffel Kreise in eine beschichtete Pfanne geben, festdrücken und bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten, zwischendurch wenden.

Den Spinat nach Anweisung vom Käpt'n® erwärmen.

Butter und den restlichen Parmesan zum Risotto geben und mithilfe des Spatels unterrühren. Kürbisrisotto abschmecken, mit dem Spinat anrichten und entweder ganzem oder zerbröseltem Parmesanchip dekorieren. Nach Belieben Kürbiskerne und rosa Pfefferbeeren aufstreuen



Original



Variation