



Kürbis-Risotto mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für 2 Portionen:

20 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter

1 Zwiebel

1 kleiner Hokkaido Kürbis (400 g)

1 Knoblauchzehe

200 g Risottoreis

50 ml Weißwein (trocken)

etwa 700 ml Gemüsebrühe

100 g ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse

20 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler

So geht's

- 1. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken oder pressen. Den Reis waschen. Die Gemüsebrühe erwärmen. Den ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler reiben.
- 2. Die Zwiebel abziehen, würfeln und in ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter glasig andünsten.
- 3. Währenddessen den Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Knoblauch und Reis zu den Zwiebeln geben und wenige Minuten andünsten.
- 4. Mit Weißwein ablöschen und vollständig verkochen lassen.

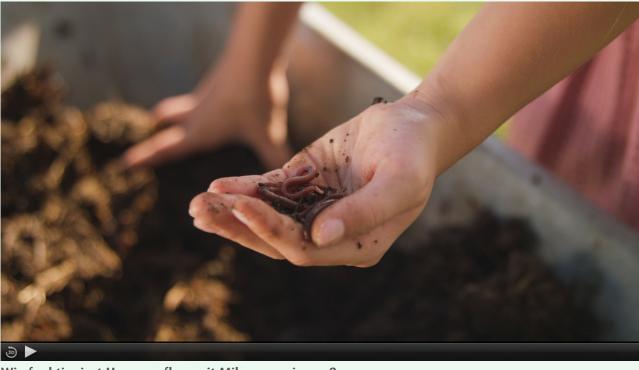
- 5. Etwa 250 ml Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen.
- 6. Nun den Risotto auf geringer Hitze unter gelegentlichen Rühren etwa 20 Minuten quellen lassen. Nach und nach, immer wenn nicht mehr genug Flüssigkeit vorhanden ist, die restliche Gemüsebrühe hinzufügen.
- 7. Wenn der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, den ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse und geriebenen ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler unterrühren, bis sich beides komplett aufgelöst hat und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

