

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.

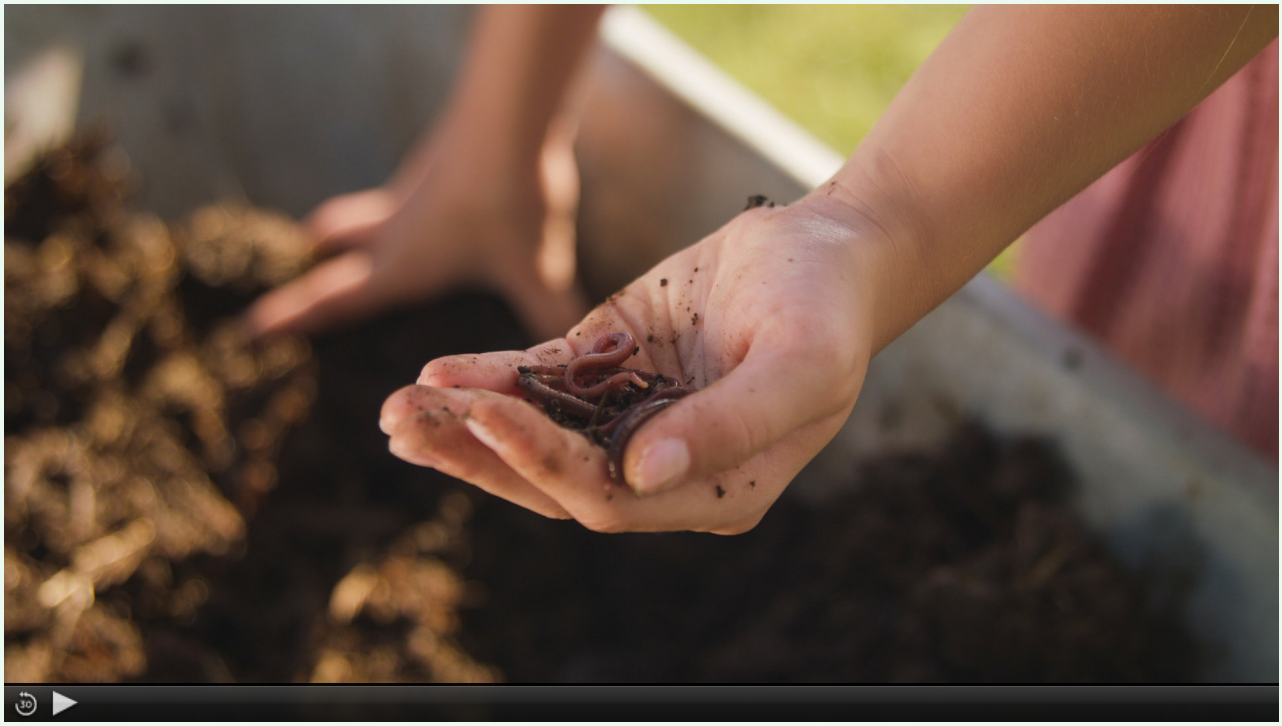
7. Wenn der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, den **ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse** und geriebenen **ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler** unterrühren, bis sich beides komplett aufgelöst hat und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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?

