



## Kürbis-Risotto

Ergibt 2 Portionen

**150 g Bergkäse**  
**600 ml Gemüsesuppe**  
**2 Stk. Knoblauchzehen**  
**1 Prise Kümmel**  
**350 g Muskatkürbis**  
**100 g Peperoni (rot)**  
**1 Prise Pfeffer**

1. Das Backrohr wird auf 220 Grad vorgeheizt und ein Backblech mit Backpapier belegt. 100g vom geriebenen Bergkäse werden in Form von vier Scheiben auf das Backpapier gestreut und im Rohr auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten gebacken. Dann wird er herausgenommen und abkühlen gelassen.
2. Die Suppe wird aufgekocht. Der Kürbis wird geschält, entkernt und grob raspelt. Der Paprika wird gewaschen, geputzt und kleinwürfelig geschnitten. Zwiebeln und Knoblauch werden ebenfalls geschält und klein geschnitten.

3. In einer großen Pfanne werden 2 EL Butter geschmolzen und die Zwiebel und der Knoblauch darin angeschwitzt. Dann können Sie den Paprika und den Reis dazu geben und kurz mit garen. Mit dem Wein und einem Drittel von der Suppe wird alles abgelöscht und dann aufkochen gelassen. Der Reis wird unter ständigem Rühren bissfest gekocht. Wenn die Suppe eingekocht ist, können Sie die übrige nach und nach zugießen. Nach der halben Garzeit wird der Kürbis dazu gemischt.
4. Zum Schluss wird das Risotto mit Salz, Pfeffer und Kümmel abgeschmeckt, mit dem übrigen Bergkäse verfeinert und serviert.

**Tipps zum Rezept**

Statt dem Bergkäse können Sie auch Parmesan verwenden.