

# Risotto mit Kürbis und Castelmagno d'Alpeggio

Bruno Hurter, Seehus Stäfa

dg: sg

Ein wunderbarer Risotto, Italien lässt grüssen.

5 Personen

250 g Kürbis

70 g Schalotten, feingehackt

2 EL Olivenöl

250 g Acquerello-Carnaroli oder Bomba-Risottoreis

1 dl Chardonnay, nonbarriques

1 bis 2 Lorbeerblätter

7 dl Geflügelbouillon

110 g Castelmagno d'Alpeggio-Käse, gerieben

30 g Butter

Salz & Pfeffer

1 EL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

Den Kürbis rüsten und das Kürbisfleisch nicht zu grob raffeln.

Schalotten in Olivenöl andünsten, den Reis zufügen, kurz mitdünsten und mit Chardonnay ablöschen. Lorbeerblatt zugeben und nach und nach mit der Geflügelbouillon aufgiessen. 15 Minuten unter konstantem Rühren köcheln.

Lorbeerblatt entfernen, den geraffelten Kürbis und 80 g des

Castelmagno unterziehen. Die Butter einschwingen, abschmecken.

Den noch dickflüssigen „all'onda“ Risotto auf die Teller verteilen, mit dem restlichen Castelmagno bestreuen und dem TRADIZIONALE beträufeln.