



# GEFÜLLTER BUTTERNUSS-KÜRBIS MIT WALNUSS-RISOTTO



Für 4 Personen

## ZUTATEN

1 großer Butternuss-Kürbis  
(ca. 1,5 kg)

### für das Risotto:

1 EL Walnussöl oder Olivenöl  
1 EL Butter  
1 fein gehackte Zwiebel  
2 zerdrückte Knoblauchzehen  
150 g Arborio Reis  
75 ml Weißwein (optional)  
600 ml heiße Hühner- oder  
Gemüsebrühe  
75 g reifer, geriebener  
Cheddar-Käse  
Saft einer halben Zitrone  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
50 g gekochte, grob gehackte  
Maronen  
35 g Kaleblätter (Grünkohl)  
– harte Stiele entfernen  
30 g grob gehackte Walnüsse  
35 g getrocknete Cranberries

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 170°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Ein großes Backblech mit einer Silikonmatte auslegen. Butternuss-Kürbis der Länge nach halbieren, Kerne entfernen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und 45 Minuten backen.

Für das Risotto Öl und Butter in einer großen Bratpfanne bei Stufe 5 erhitzen. Zwiebeln dazugeben und unter ständigem Rühren fünf Minuten anbraten, bis die Zwiebeln weich sind. Knoblauch dazugeben, eine weitere Minuten anbraten. Reis dazugeben und umrühren, bis das Öl die Reiskörner benetzt hat.

Mit Weißwein aufgießen. So lange rühren, bis der Reis den Wein fast völlig aufgenommen hat. Hühner- oder Gemüsebrühe nach und nach mit einem Schöpflöffel dazugeben – jeder Schöpfer muss voll absorbiert sein, bevor der nächste dazugegeben wird. Konstant weiter-rühren. Nach rund zwanzig Minuten sollte die ganze Brühe verbraucht und der Reis weich, aber bissfest, sein. Falls der Reis noch zu hart ist, einen weiteren Schöpfer heißes Wasser dazugeben und ein bis zwei Minuten weiterköcheln lassen. Sobald das Risotto fertig ist, Hitze stark reduzieren.



## GEFÜLLTER BUTTERNUSS-KÜRBIS MIT WALNUSS-RISOTTO

### ZUTATEN

#### Zum Servieren:

Frische Kräuter, wie Thymian, Petersilie und Rosmarin

### ZUBEREITUNG

Cheddarkäse einrühren und schmelzen lassen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Maronen dazugeben. Alles gut umrühren und ein oder zwei weitere Minuten köcheln lassen. Hitze abschalten.

Butternuss-Kürbis aus dem Backofen nehmen und vorsichtig (mit einem Küchenhandtuch zum Schutz der Hände) das Kürbisfleisch bis auf zwei Zentimeter Rand entfernen und in den Risottoreis einrühren.

Das Kürbisinnere mit 2/3 der Kaleblätter auslegen und den Risottoreis in die beiden Kürbishälften heben. Auf die eine Hälfte Cranberries und Walnüsse legen, auf die andere die übrigen Kaleblätter.

Beide Hälften vorsichtig zusammenfügen und mit Küchenbindfaden festbinden. Nicht zu stark anziehen, sonst schneidet der Faden in den Kürbis.

Den gefüllten Kürbis zurück auf das Backblech legen und bei niedriger Dampfzugabe für weitere 15-20 Minuten bei 170°C CircoTherm® Heißluft hellgelb backen.

Mit frischen Kräutern garnieren und je nach Geschmack mit zusätzlichen Cranberries und Walnüssen servieren.