



## Kürbisrisotto mit Kirschtomaten, knusprigem Parmaschinken und Lorbeer

### Zutaten Risotto:

150 g Risottoreis  
150 g Kürbis in gleichmäßige  
Würfel geschnitten  
2 Schalotten fein gewürfelt,  
1 Knoblauchzehe fein gehackt  
300 ml Geflügelfond  
50 ml Weißwein  
50 g geriebener Parmesan  
etwas gehobelter Parmesan  
als Garnitur  
25 g Butter  
4 Scheiben Parmaschinken  
12 Kirschtomaten  
3 Lorbeerblätter frisch  
5 g frisch geriebener Ingwer  
Salz, Pfeffer, Olivenöl  
16 Kirschtomaten

### So wird's gemacht

Parmaschinken in kleine Stückchen schneiden und in Olivenöl anbraten, bis diese knusprig sind. Öl abgießen und darin die Schalotten und den Knoblauch angehen lassen. Den Reis, sowie die Lorbeerblätter hinzugeben und kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, nach und nach den Fond angießen und gelegentlich rühren. Nach ca. 10 Minuten Kochzeit die Kürbiswürfel und den geriebenen Ingwer hinzugeben, weitere 5-8 Minuten kochen, bis der Reis gegart ist. Nun Butter und den Parmesan hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kirschtomaten halbieren, dann den Strunk entfernen. Die Tomatenhälften in heißem Olivenöl kurz angehen lassen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Risotto auf dem Teller anrichten, den knusprigen Parmaschinken, sowie das Lorbeerblatt und die Tomaten anlegen.

VORBEREITUNGSZEIT: 25 Minuten

KOCHZEIT: 20 Minuten