

Ofen-Risotto

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Britta Cantieni aus Lengnau, BE)

Zutaten: (4 Pers.)

- 250 g Risotto-Reis (am besten parboiled)
- 500 g Kürbis, in Stücke geschnitten (oder auch anders Gemüse)
- 1 dl Rahm
- 5.5 dl Bouillon
- 1 TL Salz
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Gewürze nach Belieben
- 100 g Frischkäse oder Mascarpone zum Verfeinern
- Reibkäse

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Alle Zutaten (ausser dem Frischkäse) in eine Gratinform geben, gut mischen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Nach 30 Minuten die Risotto-Masse umrühren und nochmals für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Den Risotto aus dem Ofen nehmen und den Frischkäse (oder Mascarpone) unterheben.

Den Risotto mit Reibkäse bestreuen und zusammen mit einem Salat servieren.

Statt Kürbis eignen sich für den Ofen-Risotto auch Kohlrabi, Blumenkohl, blanchierte Rüebli, Erbsen, Zucchetti, Tomaten oder Pelati. Gibt man Pelati zum Risotto, braucht es nur 3.5 dl Bouillon. Wer mag, reichert den Ofen-Risotto mit Speckwürfeli oder Cervelatstücken an.

Tipp: Je nach Zutaten muss man 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit noch etwas Bouillon dazugeben.