

BUCHWEIZEN RISOTTO MIT GERÖSTETEM KÜRBIS, TOMATEN UND RICOTTA



BUCHWEIZEN RISOTTO MIT GERÖSTETEM KÜRBIS, TOMATEN UND RICOTTA

Zutaten für 4 Portionen

200 g Buchweizen / 1 EL Tomatenmark / 50 ml Weißwein / ca. 450-500 ml Gemüsebrühe / 150 g Bergkäse oder Parmesan, frisch gerieben / 200 g Ricotta / 50 g Mandeln, grob gehackt / 1 kleiner Hokkaido Kürbis / 4-5 reife Tomaten / 2 Knoblauchzehen / 1 rote Zwiebel / 4-5 EL Olivenöl / frischer Thymian und Salbei / 2 TL Rohrohrzucker oder Honig / Salz / Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Kürbis in Würfel und die Tomaten in Spalten schneiden. Auf einem Blech verteilen.
2. Knoblauch hacken und Zwiebel in Streifen/Spalten schneiden. Zum Gemüse auf dem Blech geben. Großzügig mit Olivenöl beträufeln, mit Salz, Pfeffer, Thymian, Salbei und etwas Zucker (oder Honig) bestreuen und alles gut vermischen. Im Ofen bei 180°C Heißluft ca. 35 Minuten backen/rösten.
3. 2 EL Olivenöl im Riess Aromapot erhitzen. Buchweizen zugeben und kurz mit anrösten. Dann das Tomatenmark und etwas Salz zugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Jetzt immer nach und nach mit Gemüsebrühe aufgießen und leicht köcheln lassen – ca. 15 bis 20 Minuten, bis der Buchweizen weich und cremig ist.
4. Das geröstete Ofengemüse zum Buchweizen in den Aromapot geben. Den geriebenen Käse und etwas Ricotta unterrühren – jetzt ist unser Risotto schön cremig und aromatisch.

5. Das Buchweizenrisotto heiß servieren und nach Belieben noch mit frischen Kräutern, gehackten Mandeln und mit etwas Ricotta on top servieren.

Rezept und Foto von Lena Fuchs
meinleckersleben.com

Gekocht mit
RIESS Aromapot Topf Ø 20 cm Pure White



Artikelnummer: 2104-212
Erhältlich in Ø 16, 20, 24 cm, in Pure White, Light Grey, Silent Blue (nur Ø 16), Dark Aubergine (nur Ø 20), Slow Green (nur Ø 24)
Mehr Infos unter www.riess.at