



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Kürbiscrème-Risotto mit Burrata und Trüffel von Franky's Kitchen

Zutaten

- 320 g Carnaroli-Reis
- Ca. 600 g Butternut-Kürbis
- Ca. 100 g Butter
- Weisswein ca 1/4 Glas
- 3 bis 4 Esslöffel Parmigiano
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel rot
- 4 kleine Burrata (italienische Frischkäsespezialität)
- 1 Teelöffel Safran
- CHIARELLO Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Trüffelbutter und Trüffelöl (optional)
- Schwarzer Trüffel

Zubereitung

Zwiebel in Würfel schneiden und in CHIARELLO-Olivenöl andünsten. Geschälte und gewürfelte Kürbisse hinzufügen und mitdünsten. Nach ein paar Minuten Gemüsebouillon hinzufügen und ca. 15 Minuten weich kochen lassen. Ein bisschen ausdampfen lassen und pürieren bis eine Crème entsteht. In einer anderen Pfanne CHIARELLO-Olivenöl erhitzen, den Reis hinzufügen und 2 bis 3 Minuten anrösten lassen sowie mit einem Schuss Weisswein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, immer wieder mit Gemüsebouillon bedecken und gut umrühren.

Nach ca. 10 bis 12 Minuten den Safran und die Kürbiscrème untermischen und weiter gut umrühren. Ca. 2 bis 3 Minuten bevor der Reis gar ist, Butter (optional Trüffelbutter) und Reibkäse untermischen sowie weiterhin gut umrühren bis der Risotto cremig wird und schlotzt.

Risotto anrichten, Burrata darauflegen und mit Trüffeln ausgarnieren. Nach Belieben noch wenig Trüffelöl darüber träufeln.