

-  [Filialen](#)
- [Öffnungszeiten, Adresse](#)
-  [Einkaufsliste](#)
- [Liste anzeigen](#)




- **M**
[Migros Account verwalten](#)

-  [Abmelden](#)

M
[Anmelden](#)



- **M**
[Migros Account verwalten](#)

-  [Abmelden](#)



- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Menü

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)

- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Tiefpreise](#)
- [Denner Wine Guide](#)

[Fondue & Raclette](#)
Nichts macht den Herbst gemütlicher als ein feines Raclette oder ein sämiges Fondue.

[Tabak Hits](#)
Im Denner finden Sie eine grosse Auswahl an Tabakwaren.

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)

- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

[IP-SUISSE Engagement](#)
Vorbei die Zeiten, als im Discounter nur das Günstigste gut genug war.

[Nachhaltigkeitsberichte](#)
Der Nachhaltigkeitsbericht 2022 ist da zum Downloaden.

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)

- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

[Aktuelle Werbung](#)

[Aktuelle Werbung](#)

[Noah Bachofen. Die Kochshow mit neuen Food-Trends](#)

[Unternehmen](#)

[Unternehmen](#)

[Der drittgrösste Lebensmittel-Detailhändler der Schweiz auf einen Blick.](#)

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)

- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Rezepte von NOAH Bachofen](#)

[Vegane Lasagne](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Kreuzwörtertsel](#)

[Gewinnen Sie Denner Geschenkkarten im Wert von CHF 1000.- Franken. Viel Glück!](#)

DENNER

- [Home](#)
- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Weinshop](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Über uns](#)
- [Service](#)

Sortiment

- [Übersicht](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Früchte und Gemüse](#)
- [IP-SUISSE Produkte](#)
- [Wein und Champagner](#)
- [Spirituosen](#)
- [Zigarren](#)
- [Tabak Hits](#)

- [Qualitätsanspruch](#)
- [Testergebnisse](#)
- [Labels](#)
- [Notvorrat](#)
- [Tiefpreise](#)
- [Denner Wine Guide](#)

Nachhaltigkeit

- [Alles auf Zukunft](#)
- [IP-SUISSE Engagement](#)

- [Nachhaltigkeitsberichte](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Über uns

- [Selbstständig mit Denner](#)
- [Karriere](#)

- [Aktuelle Werbung](#)
- [Unternehmen](#)
- [Immobilien](#)

Service

- [Kundendienst](#)
- [Newsletter](#)
- [Rezepte von NOAH Bachofen](#)

- [Denner Woche abonnieren](#)
- [Denner App](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Geschenkkarten](#)
- [Medien](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Datenschutzerklärung](#)

- [Filialen](#)
- [Öffnungszeiten, Adresse](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Liste anzeigen](#)

De

1. [Service](#)
2. Kürbisrisotto

170 15.10.2019

Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgerichte + Rezepte Zmorge Apéro und Vorspeise Süsses Vegan Grill Gut & günstig



Wohl kein Gemüse verkörpert den Herbst so sehr wie der Kürbis. Und weil wir bereits mitten im «Frühling des Winters» stecken, verarbeiten wir ihn diese Woche zu einem sämigen Risotto.

Ihre leicht süsse und nussige Note machen Kürbisse zu einem extrem beliebten Gemüse, aber auch ihre Vielseitigkeit überzeugt: Ob [Salat mit gebackenem Kürbis](#), [Kürbis Ratatouille](#) oder klassische Kürbissuppe, das Wintergemüse lässt sich zu so ziemlich allem verarbeiten, was die Fantasie an Ideen hergibt.

Von der Konsistenz her ist das Gericht schon recht cremig. Wer es noch cremiger mag, rührt zum Schluss anstelle der Butter (wie im Rezept angegeben), einfach etwas Mascarpone unter. Die gerösteten Kürbiskerne als Topping sorgen zudem für eine spannende Konsistenz.

Zutaten für 4 Personen

- 3 EL Olivenöl
- 1 grosse Zwiebel, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- 600 g Hokkaido-Kürbis, gewürfelt (diese Sorte muss nicht zwingend geschält werden)
- 4 dl Gemüsebouillon
- 300 g Risottoreis
- 2 dl Weisswein
- 10 Salbeiblätter
- 80 g Parmesan, gerieben
- ¼ TL Muskat
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Butter
- Geröstete und gehackte Kürbiskerne

Zubereitung

1. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Die Kürbisstücke und wenig Wasser begeben, kochen, bis das Gemüse gar ist (dies dauert ca. 15 Minuten). Kürbis mit der Gemüsebouillon pürieren.
3. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen, den Reis kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen.
4. Die Salbeiblätter und ¼ der Kürbis-Bouillon-Mischung hinzugeben.
5. Den Reis auf niedriger Stufe köcheln lassen und nach und nach so viel von der Kürbis-Bouillon-Mischung dazugießen, dass der Reis immer bedeckt ist; dabei gelegentlich umrühren.
6. Sobald der Reis gar ist, Parmesan und Muskat hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schliesslich die Butter unterrühren. Risotto anrichten, mit Kürbiskernen garnieren und sofort servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde

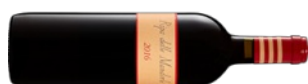
[PDF herunterladen](#)

Wein-Tipp

Ripa delle Mandorle Rosso Toscana IGT

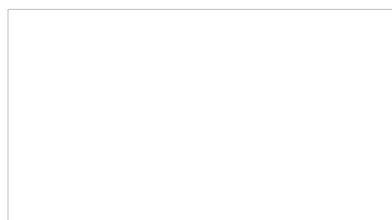
Purpurrot mit violetten Reflexen. Duftet nach schwarzen Beeren, begleitet von floralen Noten und Vanille. Voller Körper mit samtigen Tanninen.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)



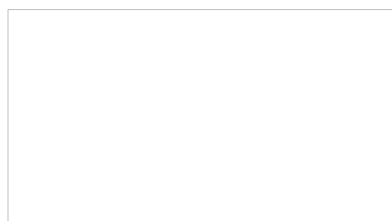
Filter
Hauptgerichte

Verwandte Beiträge



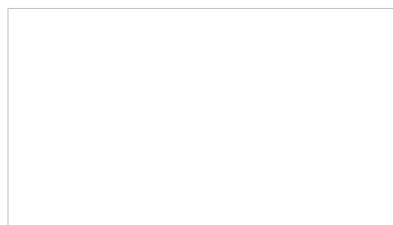
Hauptgerichte | 17.12.2024

[Kürbis-Wellington mit zweierlei Pilzen](#)



Hauptgerichte | 26.11.2024

[Lachs mit Kräuterfrischkäse auf Kräuter-Zitronen-Risotto](#)



Hauptgerichte | 19.11.2024

[Pljeskavica mit Ajvar](#)

Neuste Beiträge



Apéro und Vorspeise | 23.12.2024

[Zupf-Stern aus Blätterteig mit Schinken und Frischkäse](#)



Hauptgerichte | 17.12.2024

[Kürbis-Wellington mit zweierlei Pilzen](#)



Apéro und Vorspeise | 10.12.2024

[Weisser Glühwein mit Äpfeln](#)

Newsletter

Blieben Sie mit dem Denner Newsletter immer auf dem neusten Stand. Melden Sie sich jetzt an!

Zur Einkaufsliste

Erstellen Sie Ihre eigene Einkaufsliste und teilen Sie diese mit Ihren Freunden.

[Zur Einkaufsliste](#) Neue Einkaufsliste erstellen

Denner Filiale in Ihrer Nähe



Einkaufen

- [Aktionen](#)
- [Sortiment](#)
- [Wein](#)
- [Einkaufsliste](#)
- [Aktionsalarm](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Kontakt & Hilfe

- [Kundendienst](#)
- [Kontaktformular](#)

Filialen

- [Alle Standorte](#)

Rechtliches

- [Datenschutzerklärung](#)
- [Rechtliche Hinweise](#)
- [Impressum](#)

Gewinnspiele

- [Kreuzwörtertsel](#)
- [Sudoku](#)

Unternehmen

- [Über uns](#)
- [Nachhaltigkeit](#)
- [Medien](#)

Denner App



Social Media

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/DennerAG
Linkedin linkedin.com/company/denner-ag
[tiktok](#)

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

