

Butternut Kürbis Risotto mit Brunnenkresse

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 700 g Butternut Kürbis
- 3 EL Olivenöl
- 80 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g Stangensellerie
- 3 schwach geh. TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- 150 g Risotto-Reis
- 150 g Dinkel
- 50 g geriebener Parmesan (oder anderer Hartkäse)
- 50 g Brunnenkresse
- 50 g gehackte Walnüsse

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2283 kJ
Energie (Kilokalorien):	546 kcal
Fett:	25 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,7 g
Kohlenhydrate:	60 g
davon Zucker:	6,8 g
Ballaststoffe:	9,9 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	2,5 g

Zubereitung

1. Butternut Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel herausnehmen und Kürbis in 2 cm breite Würfel schneiden. Kürbis mit 2 EL Olivenöl mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft: 200 °C) ca. 15 Minuten weich rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Sellerie putzen und fein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie im restlichen Olivenöl in einem Topf ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze hell anbraten. Reis und Dinkel

zugeben und ca. 2 Minuten mit anbraten. Knorr Delikatess Brühe in 1 l kochendes Wasser einrühren. Brühe nach und nach zufügen und unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten köcheln lassen.

3. Butternut Kürbis und Parmesan zufügen und untermischen. Nach Geschmack würzen.

4. Risotto mit Brunnenkresse und Walnüssen bestreut servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Anstelle von Brunnenkresse jungen Spinat verwenden. Etwas Limettensaft und Schale verleihen dem Risotto mehr Frische.

Tipp zur Unterstützung deines Immunsystems:

Dieses Rezept enthält Kürbis. Da Kürbis Vitamin A enthält, ist auch dieses Rezept eine Vitamin A Quelle. Vitamin A unterstützt eine normale Funktion des Immunsystems.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen