

RISOTTO MIT KÜRBIS UND RÄUCHERLACHS



Zutaten für 2 Personen:

- 160 g Reis
- 100 g Räucherlachs
- 200 g Speisekürbis
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Kürbis schälen und in sehr kleine Würfeln schneiden.
2. Den Räucherlachs in dünne Streifen schneiden.
3. Ca. 150 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Dein Reis und den Kürbis gleichzeitig hineingeben und für ca. 15 min kochen lassen.
4. Den Lachs hinzufügen und regelmäßig rühren, damit der Reis nicht am Topfrand klebt.
5. Olivenöl dazugießen und mit feingehackter Petersilie und Pfeffer abschmecken.
6. Den Reis kochen lassen bis das ganze Wasser verkocht und das Risotto eine schlotzige Konsistenz aufweist.
7. Risotto servieren.