

Kürbisrisotto



Zutaten für 4 Personen


300 g	Kürbisfleisch, geraffelt
1	Zwiebel, fein gehackt
2 EL	Butter
300 g	Risottoreis
ca. 8 dl	Gemüsebouillon
2 EL	Kürbiskerne, geröstet
75 g	Sbrinkäse, gerieben

Zubereitung auf dem Grill

1. Zwiebeln in der Butter kurz andünsten, Kürbis und Reis hinzufügen und weiter dünsten.
2. Mit heisser Bouillon ablöschen und ca. 20 Minuten unter stetigem Umrühren weiter bei 180° köcheln lassen.
3. Kurz vor dem Servieren Käse und Kürbiskerne untermischen.

Für den Gaskugelgrill

Trichter
Deckel
Benötigtes Grillzubehör
Vorheizen

Vulkanposition 
geschlossen
Gusseisenwok mit Aufsatz
5 Min. auf der Stufe 