

LupinenGESCHNETZELTES mit Kürbis-Risotto

ZUTATEN für 4 Personen

- 450g Kürbisfleisch Hokkaido
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 3 EL Margarine
- 2 EL Olivenöl
- 350g Risottoreis
- 3 EL Weißweinessig/heller Traubensaft
- 1 Litr. Gemüsebrühe, heiß
- 1 Pack. **LupinenGESCHNETZELTES**
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln
- 100ml pflanzliche Sahne
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer schwarz, gemahlen
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Messerspitzen geriebene Muskatnuss



ZUBEREITUNG

Gemüsebrühe in separaten Topf zum Köcheln bringen. Die Zwiebel in Würfel geschnitten in der Margarine und dem Olivenöl glasig andünsten. Risottoreis zu den Zwiebeln geben und unter stetigem Rühren glasig werden lassen. Den köchelnden Reis mit Weißweinessig/Traubensaft ablöschen. Dann Gemüsebrühe kellenweise einrühren und diese verkochen lassen. Immer so weiter ca. 20min lang. **Rühren nicht vergessen.** Nach der Hälfte Lorbeerblatt und gepressten Knoblauch in den Reis geben. Runterschalten salzen, pfeffern und weiter mit Brühe „füttern“. Fett (wieder kombiniert) in einer Pfanne heiß werden lassen. Darin das **LupinenGESCHNETZELTE** und den Kürbis anbraten. Danach die Frühlingszwiebeln hinzugeben, salzen, pfeffern, mit Muskat würzen. Wenn Gemüsebrühe leer ist, dann Sahne hinzu und ein bisschen schmirgeln lassen. Schließlich Margarine unter den Reis heben. Nun die Lupine und den Kürbis zum Reis geben und servieren. – Jérôme Eckmeier

Danke, an Jérôme Eckmeier für dieses zauberhafte Rezept.

TIPP: Am Schluss veganen Käse mit der Margarine zum Reis geben.