



Kürbis-Risotto

mit Hofbergkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 200 g Kürbisfruchtfleisch
- 1 Zwiebel
- 3 EL Hofbutter
- 200 g Risotto-Reis
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 ml frisch gepresster Orangensaft
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 6 EL geriebener Hofbergkäse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker
- 2 Handvoll Salbeiblättchen

Und so wird's gemacht:

Kürbisfruchtfleisch in ca. 1,5-2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebel und Kürbis mit 2 EL Butter andünsten, Risotto-Reis untermischen und 2-3 Minuten mitdünsten. Gemüsebrühe unter Rühren nach und nach zugeben, dabei immer warten, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen worden ist (das dauert insgesamt etwa 15-20 Minuten). Orangensaft, Zitronensaft und 4 EL Käse untermischen, alles mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und 2-3 Prisen Zucker abschmecken und noch 3-4 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbeiblättchen mit der restlichen Butter 3-4 Minuten braten. Kürbis-Risotto mit Salbeiblättchen und dem restlichen Käse anrichten.

*Und als Snack für zwischendurch gibt es **Matjessalat mit Hofbuttermilch und Hofsauerrahm**: Für 2 Personen 4 Matjesfilets mit 150 ml Hofbuttermilch in einer Schüssel vermischen und für 1 Stunde kalt stellen. Matjesfilets kalt abwaschen, mit Küchenpapier trocknen, in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. 200 g Tomatenfruchtfleisch fein würfeln, 250 g gekochte Salatkartoffeln (gepellt) würfeln, 100 g Apfelfruchtfleisch (geschält und ohne Kerne) und 50 g Stangensellerie (geputzt und gewaschen) ebenfalls fein würfeln. Alles mit Matjes, 2 EL Frühlingzwiebelringen, 200 g Hofsauerrahm, 1 TL Senf und je 2 EL Balsamico bianco, frisch gepresstem Zitronensaft und fein gehacktem Dill vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.*