

# GATCHCAP REZEPTE

HERBSTLICHES GEMÜSE RISOTTO

Zubereitungszeit 20 min | Für 2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



[WWW.GATCHCAP.DE](http://WWW.GATCHCAP.DE)

# Zubereitung

- In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen, bis sie duftend sind.
- Den Arborio-Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren anrösten, bis er leicht glasig ist.
- Den trockenen Weißwein hinzugießen und rühren, bis der Wein fast vollständig aufgenommen ist.
- Nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen, eine Kelle nach der anderen, und dabei ständig rühren. Warte, bis die Brühe fast vollständig aufgenommen ist, bevor du mehr hinzufügst. Dies dauert etwa 20-25 Minuten, bis der Reis al dente ist und die Flüssigkeit aufgebraucht ist.
- Währendessen das gewürfelte Gemüse (Karotte, Sellerie, Kürbis) in einer separaten Pfanne anbraten, bis es weich und leicht gebräunt ist.
- Das gebratene Gemüse zum Risotto geben und gut vermengen. Den Thymian unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Optional: Geriebenen Parmesan über das Risotto streuen, wenn du möchtest.

Guten Appetit wünscht Dir

*Deine Ebsw*

# Zutaten

- 1 Tasse Arborio-Reis
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Karotte, gewürfelt
- 1 Selleriestange, gewürfelt
- 1 Tasse Kürbis, gewürfelt
- 4 Tassen Gemüsebrühe
- 1/2 Tasse trockener Weißwein
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Geriebener Parmesan (optional)

✉ [info@catchcap.de](mailto:info@catchcap.de)  
🌐 [www.catchcap.de](http://www.catchcap.de)



**CATCHCAP**  
*Leben & Spreizen*



📘 [catchcapspritschutz](https://www.catchcapspritschutz.de)  
📷 [@catchcap\\_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)