

ZUTATEN

RISOTTO

30g Butter
1/2 Zwiebel
100g Reis
20g Beluga Linsen
400ml Gemüsebrühe
Salz

KÜRBISPÜREE

1/2 Hokkaido Kürbis
1EL Sojasauce
1TL Sesamöl
Pfeffer
Salz

KARAMELLTOFU

200g Tofu Natur
1TL Sesamöl
50g Bier Karamell Glasur von Dr. Oetker
Salz

DEKO

40g Erdnuss Krokant von Dr. Oetker
4TL Sesamöl
4 Basilikumblätter

RISOTTO KÜRBIS TÜRMCHEN & KARAMELLTOFU

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für das Kürbispüree den halben Hokkaido waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Der Kürbis muss nicht geschält werden! Kürbis im Ofen ca. 40 Minuten rösten, kurz auskühlen lassen, Haut abziehen und anschließend Kürbisfleisch pürieren. Mit Sojasauce, Sesamöl, sowie Sojasauce abschmecken und Beiseite stellen
3. Für das Risotto Butter in einem Topf erhitzen. Klein gehackte Zwiebel dazu geben und leicht andünsten. Reis, sowie Belugalinsen dazu geben, verrühren und nach und nach mit Gemüsebrühe aufgießen. ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis cremig und fest ist. Mit Salz abschmecken
4. Für das Karamelltofu den Tofu zunächst in Küchenrolle wickeln und gut ausdrücken. Anschließend in kleine Würfel schneiden und mit Sesamöl, sowie leicht erhitzter Bier Karamell Glasur begießen. Alles gut vermischen und in einer Pfanne auf hoher Stufe anbraten
5. Nun kommt alles zusammen: Mittelgroßen Speisering innen mit etwas Öl einfetten und Risotto hineingeben. Darauf folgend das noch einmal erhitzte Kürbispüree verstreichen und die Karamell Tofu Würfel folgen lassen. Speisering entfernen und alles mit Erdnusskrokant, Basilikum, frischem Pfeffer und Öl dekorieren

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | KOCHZEIT: 1 STD 00 MIN

