



# Pacific Prawns auf Kürbisrisotto

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

**1 Pacific Prawns Original »**

**600 ml Geflügelfond**

**1 Zwiebel(n)**

**200 g Hokkaidokürbis**

**1 EL Olivenöl**

**100 g Risottoreis**

**50 ml trockener Weißwein**

**Salz**

**Pfeffer**

**2 EL Butter**

**40 g Parmesan, frisch gerieben**

**2 EL Kürbiskerne, geröstet**

**2 EL Kürbiskernöl**

**1 Bund(e) Rucola**

## Zubereitung

1. Den Geflügelfond zum Kochen bringen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Kürbis mit der Schale in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Kürbis in dem Olivenöl anschwitzen. Den Reis kurz mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Etwas Geflügelfond hinzugeben. Der Reis sollte immer knapp mit Fond bedeckt sein. Nach etwa 15 Minuten die Garnelen in das Risotto geben.
3. Nach 3 weiteren Minuten die Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Parmesan abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Rucola garnieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!