






## Rauchgarnelen mit Kürbisrisotto

 Schwer  1 std  4 Personen

### Zutaten

- 600 g Rauchgarnelen  
Art.-Nr. 81686 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 2 Hokkaido-Kürbisse à 800 g
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 1,2 l Hühnerfond
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Risottoreis
- 200 ml Weißwein, trocken
- 4 EL Butter
- 60 g Parmesankäse, grieben
- 2 EL Kürbiskernöl
- 2 EL Petersilie, gehackt

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zu Beginn werden die Kürbisse vorbereitet. Dafür die Kürbisse längs halbieren und einen Boden schneiden, damit die Hälften geradestehen. Die Kerne mit einem Löffel rausschaben, die Kürbishälften von innen mit Salz und Pfeffer würzen und auf der offenen Seite in 2 Esslöffel Olivenöl anbraten. Danach die Kürbishälften für circa 50 Minuten, bei 200°C Ober-/Unterhitze im Backofen garen.

#### Schritt 02

Während die Kürbishälften im Ofen sind, den Hühnerfond aufkochen und warmhalten. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln und in 2 Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Den Reis dazugeben, mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den köchelnden Hühnerfond angießen, unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Schritt 03

12 Garnelen zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen Garnelen grob schneiden. Wenn der Reis gargekocht ist, die grob geschnittenen Garnelen, Butter und Parmesan dazu geben und abschmecken. Das Risotto auf die Kürbisse aus dem Ofen verteilen und mit Kürbiskernöl, Petersilie und den ganzen Garnelen garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür