



Kartoffel-Kürbis-Risotto selber machen: Cremig, glutenfrei & einfach

Cremig, schlotzig und herrlich gemütlich! Mein einfaches Kartoffel-Kürbis-Risotto zeigt, wie genial die Risotto-Zubereitung ganz ohne Reiskörner funktioniert. Feine Kartoffel- und Kürbiswürfel garen sanft in Brühe und Sahne ein, verfeinert mit Spinat und geschmolzenem Käse.

Kochutensilien

- Breiter Topf

Zutaten

- 400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend, z. B. Gala oder Marabel)
- 400 g Muskatkürbis
- 1 Schalotte
- 1 EL Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Anschwitzen
- 200 ml Gemüsebrühe
- ca. 100 ml Sahne
- 1 Handvoll frischer Blattspinat
- 50 g Käse (z. B. feiner Bergkäse, Gouda oder Parmesan), gerieben
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- *Optional zum Servieren:* 2 kleine Baby Boo Kürbisse (gehöhlt) oder etwas Extra-Käse zum Überbacken in einer Gratinform

Zubereitung

Schritt 1 Gemüse vorbereiten:

Schäle die Kartoffeln, den Muskatkürbis und die Schalotte. Schneide Kartoffeln und Kürbis in gleichmäßige, kleine Würfel (ca. 0,5 cm). Je gleichmäßiger die Würfel sind, desto perfekter garen sie später parallel! Die Schalotte ebenfalls fein würfeln.

Schritt 2 Anschwitzen & Ablöschen:

Erhitze das Öl in einem breiten Topf. Gib die Schalotten- sowie die Kartoffel- und Kürbiswürfel hinein und schwitze alles für 2–3 Minuten glasig an. Lösche das Gemüse mit der Gemüsebrühe ab und gib etwa die Hälfte der Sahne hinzu.



Schritt 3 Sanft einkochen & Rühren (al Risotto):

Schalte die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe zurück. Lass die Masse nun unter gelegentlichem bis ständigem Rühren sanft köcheln, bis Kartoffeln und Kürbis butterweich sind. Durch das Rühren tritt die Stärke aus den Kartoffeln aus und verbindet sich mit der Flüssigkeit zu einer herrlich cremigen Sauce.

Schritt 4 Würzen & Abmischen:

Schmecke das Schlotzer-Risotto kräftig mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einer guten Prise frisch geriebener Muskatnuss ab.

Schritt 5 Spinat & Käse unterheben:

Wasche den Blattspinat gründlich und gib ihn zusammen mit dem geriebenen Käse zum heißen Risotto. Rühre alles sanft um, bis der Spinat leicht zusammenfällt und der Käse wunderbar schmilzt. Falls dir die Konsistenz noch zu dickflüssig erscheint, gib einfach noch einen Schluck Sahne oder Gemüsebrühe hinzu, bis die perfekte Cremigkeit erreicht ist.

Schritt 6 Anrichten & Genießen:

Fülle das duftende Kartoffel-Kürbis-Risotto zum Servieren direkt in die ausgehöhlten Baby Boo Kürbisse oder genieße es klassisch im tiefen Teller. *Profi-Variante:* Du kannst das Risotto alternativ auch in eine kleine Auflaufform füllen, mit etwas zusätzlichem Käse bestreuen und im Ofen kross überbacken!