

Kürbis-Risotto mit Hühnerfleisch

Gesamtzeit **45 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit **10 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2.004 kJ / 479 kcal

Fett: **16,3 g** Eiweiß: **30,7 g**
Kohlenhydrate: **51 g**

ZUTATEN

3 Portion(en)

Für das Risotto:

140 g Arborio-Reis
250 g Butternusskürbis
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
600 ml ungesalzene
Gemüsebrühe
3 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
20 g Butter
30 g Parmesan, gerieben
1 EL Olivenöl

Für das Hühnerfleisch:

250 g Hähnchenbrustfilet
3 EL Kikkoman Teriyaki Wok
Sauce mit geröstetem
Knoblauch

Als Garnitur:

20 g Babyspinat
1 EL Kürbiskerne
1 EL Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Schritt 1

150 g Butternusskürbis - **1** kleine Zwiebel - **1** Knoblauchzehe - **1 EL** Olivenöl - **140 g** Arborio-Reis
Butternusskürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken, Knoblauch zerdrücken oder ebenfalls fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Knoblauch zugeben, dann 150 g des Kürbisses. Diesen 2–3 Minuten mitbraten. Reis hinzufügen und unter Rühren weitere 1–2 Minuten mitbraten.

Schritt 2

600 ml ungesalzene Suppe - **3 EL** Kikkoman
natürlich gebrauchte Sojasauce - **100 g** Butternusskürbis
Brühe erhitzen und Kikkoman Sojasauce unterrühren. Nach und nach unter regelmäßigem Rühren zum Reis gießen und jeweils warten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist, bevor weitere Brühe hinzugefügt wird. Während des Kochens wird der Kürbis weich und zerfällt teilweise, wodurch das Risotto eine cremige Konsistenz erhält. Die restlichen Kürbiswürfel etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen.

Schritt 3

250 g Hühnerfleischfilet - **3 EL** Kikkoman Teriyaki
Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
Hühnerfleisch in Würfel schneiden, mit Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch vermengen und ca. 10 Minuten marinieren lassen. Anschließend in einer heißen Pfanne einige Minuten anbraten, bis das Fleisch goldbraun und saftig ist und die Glasur gut haftet.

Schritt 4

20 g Butter - **30 g** Parmesan, gerieben - **20 g** Babyspinat - **1 EL** Schnittlauch - **1 EL** Kürbiskerne
Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne 1–2 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Wenn der Reis weich und cremig ist, die Pfanne vom Herd nehmen. Butter und Parmesan hinzufügen und kräftig umrühren. Das Risotto mit Babyspinat und dem Hühnerfleisch servieren. Mit den gerösteten Kürbiskernen und Schnittlauch bestreuen.