



## Hokkaido-Risotto

300 g Hokkaido	waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
1 Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	häuten, fein würfeln.
1 EL Bratöl	in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Die Hokkaidowürfel und
250 g Risotto-Reis	dazugeben. Mit
50 ml Weißwein	ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze für ca. 30 – 40 Minuten köcheln lassen. Immer wieder etwas Gemüsebrühe nachgießen und gut umrühren. Anschließend mit
Salz,	und
Pfeffer	abschmecken. Vor dem Servieren
Muskat	und
3 EL Parmesan	über das Risotto geben.
6 Walnüsse	