



## Reisteigwaren-Risotto mit Kürbis

2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
1 Zwiebel	schälen, fein hacken, im Olivenöl andünsten
300 g Kürbis	entkernen, schälen, fein würfeln, beifügen, mitdünsten
4 Orangen	eine davon heiss waschen, trocken tupfen, mit dem Zestenmesser feine Streifen abschälen, beifügen und mitdünsten. Von allen vier Orangen Saft auspressen
250 g reisförmige griechische Nudeln	dazu geben, mit dem Orangensaft ablöschen
1 dl Gemüsebouillon	dazu giessen, solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist
1 ½ dl Gemüsebouillon	nach und nach dazu giessen und immer wieder einkochen lassen, bis die ganze Flüssigkeit aufgebraucht ist, und die Teigwaren gar sind
50 g geriebener Parmesan	darunter rühren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
30-50 g Butter	unter den Reisteigwaren-Risotto mischen