

# UNSER



# REZEPT

## DER WOCHE

### HOKKAIDO RISOTTO

#### AUS DEM OFEN

#### Zutaten

1 Hokkaido Kürbis

250g Risottoreis

1 EL Pflanzenöl

750ml Gemüsebrühe

30g Butter/Alsan

4 Stiele Thymian

200g Räuchertofu

30g Ziegenfrischkäse/ vegane Creme  
Freche

Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Hokkaido waschen, entkernen und würfeln. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Kürbis, Risottoreis, heiße Gemüsebrühe, Butter/Alsan und 4 Stiele Thymian in eine Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken. Im Ofen (Mitte) 50 Min. weich garen. Zwischendurch zweimal umrühren.

Räuchertofu in Scheiben schneiden und in 1 EL Öl unter Wenden 5 Min. anbraten.

Ziegenfrischkäse/ vegane Creme Freche unter das Risotto rühren, salzen und pfeffern und mit dem angebratenem Tofu anrichten.

Fertig.