

# Informationsbüro

# Australische Macadamias



## Kürbisrisotto mit Australischen Macadamias

(für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1 EL Macadamianussöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 350 g Arborio-Reis (Rundkorn Risottoreis)
- 250 ml trockenen Weißwein
- ca. 450 g Kürbis
- 120 g geröstete Australische Macadamias
- 1 l scharfe Hühnerbrühe
- schwarzer Pfeffer
- abgeriebene Schale und Saft einer halben Orange



### Zubereitung:

Das Macadamianussöl in einem schweren Topf erhitzen. Knoblauch pressen, Zwiebel hacken und 1-2 Minuten glasig dünsten. Den Reis hinzufügen und für 1-2 Minuten anbraten. Den Wein hinzugeben und unter Rühren kochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Kürbis würfeln und unterrühren. Anschließend die Hühnerbrühe Kelle für Kelle angießen. Zwischendurch immer warten, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist, gelegentlich umrühren.

Wenn alle Flüssigkeit verbraucht und der Reis weich und zart ist, die Macadamias, Pfeffer nach Geschmack, den Orangensaft und die abgeriebene Orangenschale untermengen. Den Topf bedecken, den Herd abstellen und 5 Minuten stehen lassen. Mit Macadamia-Parmesanchips oder geraspelttem, frischem Parmesan servieren.

### Macadamia-Parmesanchips:

Frischen geriebenen Parmesan, Basilikum oder Petersilie mit fein gehackten Macadamias mischen. Eine beschichtete Pfanne mit Macadamianussöl einpinseln und erhitzen. Löffelweise die Mischung hineingeben, die Häufchen vorsichtig flachpressen und braten, bis der Käse geschmolzen ist. Die Pfanne bei Oberhitze in den Ofen stellen, um die Oberflächen zu bräunen. Chips vorsichtig mit einem Pfannenheber herausnehmen und auf einen Rost zum Auskühlen legen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Informationsbüro Australische Macadamias

c/o ipr, idee public relations · Große Elbstraße 145 f · D-22767 Hamburg · Telefon: 040 - 28 40 13 - 0 · Fax: 040 - 28 40 13 - 40

www.macadamias.de · macadamias@macadamias.de

*Australische Macadamias – Königin der Nüsse*