Kürbisrisotto mit gerösteten Walnüssen und Kernöl

Menge	Zutaten	Zubereitung
600 ml	Wasser (evtl. davon 100 ml Weißwein)	Zutaten in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.
2 TL	Brühekörner	
1	Lorbeerblatt	
etwas	Zitronenschale im Stück	
1	Zwiebel	Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, im Fett andünsten.
1	Knoblauchzehe	
etwas	Butter oder Öl	
1 kleiner (ca. 600 g)	Hokaidokürbis	waschen, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln, mit andünsten.
150 g	Rundkornreis	zugeben und auch andünsten. Soviel heiße Brühe zugießen bis alles bedeckt ist und langsam bei geschlossenem Topf köcheln lassen. Immer wenn die Flüssigkeit aufgesaugt ist wieder Brühe angießen, ca. 2-3 mal. Gesamtgarzeit ca. 30 Minuten. Das Risotto soll cremig sein, noch etwas „Biss“ haben, aber die Reiskörner dürfen nicht mehr hart sein.
etwas	Pfeffer und evtl. Salz	Gut abschmecken!
40 g	Walnüsse und Kürbiskerne	Grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten.
40 g	geriebenen Parmesan	Fertiges Risotto anrichten, mit den gerösteten Nüssen und dem Parmesan bestreuen, Kernöl darüber träufeln.
4 EL	Kürbiskernöl	