Пълнени тиквички с билково ризото

20–30 Минути

Подготовка

1. Загрейте малко зехтин в голям съд. Задушете лука и 2/3 от тънко нарязания чесън до полупрозрачност. Добавете ориза за ризото и задушете за кратко. След това използвайте бялото вино, за да деглазирате тигана, и оставете всичко да кипне.
2. Постепенно добавяйте малко от горещия зеленчуков бульон, докато оризът стане ал денте. Междувременно препоръчваме сместа да се разбърква непрекъснато. Смесете зехтина с див чесън, риган и розмарин Kotányi.
3. Накрая разбъркайте пармезана, нарязания магданоз, сместа от олио и билки и малко масло в ризотото. Подправете на вкус със сол и черен пипер.
4. Целта е да се постигне кремаво ризото, което все пак не е пюре.
5. Издълбайте кръглите тиквички и след това напълнете кухините с ризотото.
6. Гответе 20–25 минути на 180°C (356°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната.

Съставки за 5 Порции

= Kotányi Produkte

5 бр.	Кръгли тиквички
250 g	Ориз за ризото
1	Лук
3	Скилидки чесън
150 ml	Бяло вино
500 ml	Зеленчуков бульон, бистър
200 g	Пармезан
1 с.л.	Масло
1 чаша	Магданоз, пресен
5 с.л.	Зехтин
Щипка	Хималайска сол
Щипка	Черен пипер на зърна
1 ч.л.	Риган, ронен
1 ч.л.	Див чесън, нарязан
1 ч.л.	Мащерка, ронена
1 ч.л.	Розмарин, едро нарязан