



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



**Okos Tímea Kitti**

## ROZMARINGOS-SÜTŐTÖKÖS HAJDINARIZOTTÓ

Kicsit még Halloween hangulatú, nagyon tökös és végtelenül finom: a sütőtökös rizottó! Akár rohanós hétköznapra, akár egy hétvégi vacsira készül, tuti siker lesz!

### HOZZÁVALÓK

500 g hajdina  
1/2-1 darab sütőtök  
30 g vaj

3-4 gerezd kinyomott fokhagyma  
1 fej vöröshagyma apróra vágva

1 dl fehérbor  
3-4 dl alaplé  
friss rozmaring és oregánó  
100 g parmezán

1 dl tejszín  
só, bors, zöldfűszerek ízlés szerint

**ALLERGÉNEK**

- 1 A hajdinát leöntjük annyi vízzel, amennyi ellepi, és pár órára állni hagyjuk.
- 2 A sütőtököt felszeleteljük, magozzuk, majd 180 fokos sütőben 60-70 perc alatt puhára sütjük.
- 3 Vajon megfuttatjuk a vöröshagymát, pár perc után jöhet a fokhagyma, 1-2 perc után a hajdina
- 4 Hozzáöntjük a bort, majd mehet hozzá az apróra vágott rozmaring is.
- 5 Először az alaplevet, majd a sütőtököt adjuk hozzá
- 6 Utolsóként kerül bele a tejszín, az oregánó és a parmezán, tálaláskor pedig pirított maggyoróval szórjuk meg.



**Töltse le további receptjeinket az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**



**auchan**