

Rote Bete Risotto



Zutaten für 4 Erwachsenen-Portionen

- 500g (etwa 4 mittlere Knollen) Rote Bete
- 300g Risotto-Reis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Aceto Balsamico
- Ca. 1l Gemüsebrühe
- 100g geriebener Parmesan/ Ziegenhartkäse/ Ziegenfrischkäse
- Rosmarin frisch oder getrocknet
- Salz, Pfeffer

Schwierigkeitsgrad



Rote Bete Risotto

Zubereitung

- Rote Bete klein würfeln (je größer die Würfel, desto knackiger bleiben sie)
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen
- Risottoreis und Rote Bete dazugeben und 2min mit anbraten
- Mit einem großzügigen Schuss Aceto Balsamico ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen, sodass der Reis bedeckt ist
- Risotto auf kleiner Stufe köcheln und regelmäßig Gemüsebrühe hinzugeben und rühren
- Nach etwa 20-25min ist der Reis gar
- Den Parmesan oder Ziegenkäse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin abschmecken, bei Belieben mit Käse garnieren

Tipp

- Das Risotto kann wunderbar mit gehackten und karamellisierten Haselnüssen garniert werden.
- Wer vorgekochte Rote Bete verwendet, gibt sie einfach 5min vor Ende hinzu.