

Rote Bete Risotto



Zubereitung

Die Rote Bete schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl und die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten ca. 2 Minuten farblos andünsten. Den Risottoreis dazugeben und weitere 2 Minuten farblos anschwitzen. Die Rote-Bete-Würfel und den Knoblauch hinzugeben und 2 Minuten mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Mit der Gemüsesuppe aufgießen, sodass der Reis gerade so bedeckt ist. Den Reis sanft köcheln lassen, bis die Brühe weg ist. Wieder Brühe aufgießen, sodass der Reis gerade so bedeckt ist. Dieser Vorgang wird ca. 4 x wiederholt. Das Risotto sollte knackig gegart und nicht zu trocken sein. Nun den Herd ausschalten und die Butter und den geriebenen Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abwaschen, abtropfen lassen, die Blätter vom Stiel abzupfen und grob hacken. Kurz vor dem Servieren über das Rote-Bete-Risotto streuen.

Zutaten:

200 g Rote Bete
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
45 g Butter
200 g Risottoreis
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsesuppe
50 g Parmesan
1 TL Salz
Prise Pfeffer
10 g Petersilie



Getreide

