

Wunderbar cremiges Risotto mit Roter Bete

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
1 Stange Sellerie
1 Knoblauchzehe
150 g Arborio Reis
100 ml Rotwein
600 ml Gemüsebrühe
250 g gekochte Rote Bete
2 Esslöffel Butter
4 Esslöffel Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
1 kleiner Bund Dill

Mit dem Rote-Bete-Risotto bringst du nicht nur Farbe auf den Teller, sondern auch ganz viel Geschmack. Wer die rote Rübe mag, wird dieses süßlich-erdige Risotto lieben. Du magst nicht nur Rote Bete, sondern auch Kürbis und Spinat?

- 1 -

Knoblauch und Zwiebel schälen. Letztere fein Würfeln, den Knoblauch hacken. Sellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rote Bete mit einer Reibe raspeln.

Dill mit den Fingern in kleine Stücke zupfen.

- 2 -

Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel mit dem Sellerie für 10 Minuten braten, bis sie weich sind. Inzwischen Gemüsebrühe zum Simmern bringen und warm halten.

- 3 -

Danach den Knoblauch sowie Arborio Reis zum Gemüse geben und für 3 Minuten anbraten. Anschließend mit Rotwein ablöschen und bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

- 4 -

Den Vorgang mit heißer Brühe wiederholen. Vorsicht: Immer nur so viel Gemüsebrühe zum Reis geben, dass er gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das Risotto ist fertig, wenn es eine zähflüssige Konsistenz hat und der Reis al dente ist (ca. 20 Minuten).

- 5 -

Zum Schluss die Rote Bete unter das Risotto rühren und für 2 Minuten mit erhitzen. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Butter sowie die Hälfte des Parmesans einrühren.

- 6 -

Risotto mit Parmesan und Dill bestreuen. Und heiß servieren.

Dein Risotto ist nicht so geworden, wie du es dir gewünscht hast? Risotto-Expertin Susanne über die 9 häufigsten Fehler beim Risottokochen und wie du sie am besten vermeidest.

Wunderbar cremiges Risotto mit Roter Bete