



Rote Rüben Risotto

Für das Risotto:

- 300 g Risottoreis
- etwas Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 1l Gemüsefond

Für die Roten Rüben:

- 2 Rote Rüben (ca. 500 g)
- 1-2 EL Honig
- 1 Zweig Rosmarin
- 125 ml Rotwein
- 100 g Parmesan
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Für die Garnitur:

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 30 g Walnüsse

Schritt 1:

Rote Rüben schälen und in ca 0,5 cm kleine Würfel schneiden oder grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch mit etwas Olivenöl anschwitzen. Rote Rüben und Honig unterrühren, bis der Honig leicht karamellisiert.

Schritt 2:

Reis hinzufügen und unter Rühren kurz mitrösten, danach mit Rotwein ablöschen. Rosmarin hinzufügen und nach und nach mit etwas Gemüsefond aufgießen. Ca 20 min leicht köcheln lassen, dazwischen immer wieder gefühlvoll umrühren.

Schritt 3:

Rosmarin entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Butter und Parmesan unterrühren. Mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen anrichten.

