

Rote Beete Risotto

mit Ziegenkäse und Rucola



30-40min



2 Personen

Die Rote Bete gibt diesem cremigen Risotto die knallige Farbe. Dabei kann das rote Rübengemüse aber noch viel mehr - mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen kurbelt es kräftig das Immunsystem an. Milder Ziegenfrischkäse und frischer Rucola sorgen für extraviel Geschmack und peppen das Ganze optisch noch auf.

$$\begin{array}{r} .7 \\ .9 \end{array}$$

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb

Energie 810kcal, Fett 35.4g,
Kohlenhydrate 91.3g, Eiweiß 27.7g



1. Gemüse vorbereiten



2. Zwiebeln braten

3. Reis anschwitzen

4. Rote Bete hinzugeben

5. Käse einrühren

6. Dill hinzugeben

Den gehackten **Dill** unter das **Risotto** rühren. Die **Zitrone** halbieren und in Spalten schneiden. Das **Risotto** auf Teller verteilen und mit dem **Ziegenfrischkäse** und dem **Rucola** garnieren. Die **restlichen Dillspitzen** und den **restlichen geriebenen Käse** darüberstreuen. Nach Geschmack mit **Zitronensaft** und etwas Olivenöl beträufelt servieren.