



Rote-Bete-Risotto mit Dill

serviert mit Ziegenfrischkäse und Rucola



30-40min



2 Personen

Die Rote Bete gibt diesem cremigen Risotto die knallige Farbe. Aber auch der Geschmack ist einfach herausragend und wird genial ergänzt von mildem Ziegenfrischkäse und fein-herbem Rucola. Ein Hoch auf die vegetarische Küche!

Was du von uns bekommst

- 500g Rote Bete, vorgegart
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Dill
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Ziegenfrischkäse ⁷
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 873kcal, Fett 32.0g, Kohlenhydrate 118.7g, Eiweiß 26.1g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Roten Beten** abtropfen lassen. Die **1/2 der Roten Beten** in 1-2cm große Stücke schneiden, die **übrigen Beten** fein reiben. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Den **Käse** fein reiben.



4. Rote Bete zugeben

Die **Rote Bete** dazugeben und alles gut verrühren. Dann die **restliche Brühe** dazugeben und den **Reis** in 3-5Min. fertig garen.



2. Zwiebeln anschwitzen

Das **Brühgewürz** in 800ml heißem Wasser auflösen. In einer großen Pfanne 1EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, dann 1EL Olivenöl unterrühren. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** hinzugeben, mit 1 Prise Salz bestreuen und 3-4Min. glasig anschwitzen.



5. Käse unterrühren

Ca. **3/4 des Käses** unterrühren und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Risotto ansetzen

Den **Reis** in die Pfanne geben und 1-2Min. anrösten. Nach und nach etwas **Brühe** unter Rühren zum **Reis** hinzufügen und köcheln lassen, bis der **Reis** die **Brühe** aufgesogen hat. Diesen Vorgang 12-15Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** fast aufgebraucht, aber der **Reis** noch nicht ganz gar ist.



6. Risotto verfeinern

Die **1/2 des Dills** unterrühren und das **Risotto** auf Teller verteilen. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Das **Risotto** nach Belieben mit dem **Ziegenfrischkäse** und dem **Rucola** belegen und mit dem **übrigen Dill** und **Käse** garnieren. Mit den **Zitronenspalten** servieren.