



## 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

- 250g Rote Bete, vorgegart
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Dill
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>
- 50g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter <sup>7</sup>
- 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.