



Rote-Bete-Risotto mit Dill

dazu Ziegenfrischkäse und Rucola



30-40min



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rote Bete,
vorgegart
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frischer Dill
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 200g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Ziegenfrischkäse ⁷
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 795.0kcal, Fett 32.0g, Eiweiß 24.3g, Kohlenhydrate 96.2g



1. Zutaten vorbereiten



2. Zwiebeln anschwitzen



3. Risotto ansetzen



4. Rote Bete zugeben



5. Käse unterrühren



6. Risotto fertigstellen

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

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

Den **geschnittenen Dill** unterrühren und das **Risotto** auf Teller verteilen. Die **Zitrone** halbieren und in Spalten schneiden. Das **Risotto** mit dem **Ziegenfrischkäse** und dem **Rucola** belegen und mit den **restlichen Dillspitzen** und dem **restlichen Käse** garnieren. Nach Geschmack mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.