MARLEY SPOON



Rote-Bete-Risotto mit Dill

serviert mit Ziegenfrischkäse und Rucola

30-40min 2 Portionen

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 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [1]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 125g Ziegenfrischkäse [1]
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Gluten, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 871kcal, Fett 32.6g, Kohlenhydrate 116.2g, Eiweiß 26.3g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Roten Beten** abtropfen lassen. Die **½ 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.



2. Zwiebeln anschwitzen

Das **Brühgewürz** in 750ml 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.



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 18–20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** fast aufgebraucht, aber der **Reis** noch nicht ganz gar ist.



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.



5. Käse unterrühren

Ca. **¾ des Hartkäses** unterrühren und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Risotto verfeinern

Die **½ 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 **Hartkäse** garnieren. Mit den **Zitronenspalten** servieren.