



GERICHTE

# Rote Beete-Risotto

👤 Von Lena Dünser 📅 5. November 2020



## Zutaten für 1 Person

- 1 Schalotte
- ein Schuss Olivenöl
- 1/2 Tasse Risotto-Reis
- 1 Schuss Weißwein
- Gemüsebrühe
- 3-4 EL Rote-Beete-Saft (wenn man die Rote Beete gekocht kauft, ist meistens schon etwas Saft dabei)
- 1 gekochte Rote Beete
- Salz, Pfeffer
- 1 EL pflanzliche Margarine oder Butter
- etwas Pinienkerne

## Zubereitung

1. Die Schalotte klein schneiden und in einem Topf auf mittlerer Stufe mit etwas Olivenöl leicht anbraten.
2. Den Reis dazugeben und solange mit einem Holzkochlöffel rühren, bis die Reiskörner glasig sind. Den Weißwein dazugeben und verkochen lassen.
3. Die gekochte Rote Beete in kleine Würfel schneiden.
4. Immer wieder so viel Brühe und Rote-Beete-Saft aufgießen, bis der Reis bedeckt ist und die Reiskörner weich sind. Umso mehr roter Saft hinzugefügt wird, desto kräftiger wird die Farbe.
5. Die Rote-Beete-Würfel unterrühren und kurz ziehen lassen. Die Margarine oder Butter dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Pinienkerne kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten (Vorsicht - verbrennen sehr schnell!)
7. Das Risotto mit den gerösteten Pinienkernen und eventuell mit Feta anrichten und servieren.

**Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!**

[www.lena-kocht.at/rote-beete-risotto](http://www.lena-kocht.at/rote-beete-risotto)