

REZEPT DER WOCHE

KW 44 28.10. – 03.11.2024

Herbstliches Rüben-Risotto

(Für ca. 3 Portionen)



Das brauchen Sie:

| | | |
|---------|--------------------------------|----------------|
| 150 g | Zwiebeln | (Art.Nr. 400) |
| 2 | Knoblauchzehen | (Art.Nr. 410) |
| 300 g | rote Bete | (Art.Nr. 320) |
| 300 g | Steckrübe | (Art.Nr. 263) |
| 1 | Möhre | (Art.Nr. 300) |
| 250 g | Risotto-Reis | (Art.Nr. 5046) |
| 150 g | Parmigiano | (Art.Nr. 2402) |
| 1 | Kresse | (Art.Nr. 129) |
| 1 EL | Honig | (Art.Nr. 7187) |
| 2 EL | Weißweinessig | (Art.Nr. 8261) |
| 1 Liter | Gemüsebrühe | (Art.Nr. 8045) |
| 2 EL | Olivenöl | (Art.Nr. 8071) |
| Evtl. | Rosmarin | (Art.Nr. 8146) |
| | Salz, Pfeffer | |

Und so geht's:

Ofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Rote Bete, Steckrübe und Möhre in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Parmesan fein reiben, kleine Häufchen auf ein Backblech setzen, flach drücken und nach Belieben Rosmarin darauf verteilen. Im Ofen ca. 8-9 Minuten goldgelb backen, dann abkühlen lassen. Zwiebeln in Olivenöl andünsten, Knoblauch und Gemüsewürfel kurz mitdünsten. Honig dazugeben, karamellisieren lassen und mit 2 EL Weißweinessig ablöschen. Reis unterrühren. Ein Drittel der Gemüsebrühe zugeben und einköcheln lassen, dann nach und nach die restliche Brühe unter Rühren dazugeben, bis das Risotto cremig ist. Parmesan unterrühren. Mit Kresse und Parmesan-Plätzchen servieren.

Tipp: Ziegenfrischkäse und Walnüsse passen gut dazu.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de