Risotto mit Ringelbete und Postelein

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 10 Minuten	ca. 30 Minuten	2Personen

ZUTATEN

- 1 weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 200 g Risotto-Reis
- 80 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 800 ml Gemüsebrühe
- 300 g Ringelbete
- 1 EL Himbeeressig (oder einen anderen süßlichen Obstessig)
- 1 TL Ahornsirup
- Meerrettich, frisch
- 30 g Postelein
- 80 g Parmesan, gerieben
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin kurz andünsten. Anschließend den Reis dazugeben und 1 weitere Minute andünsten.
Mit Weißwein ablöschen und unter regelmäßigem rühren ca. 5 min. köcheln lassen.
Das Lorbeerblatt hinzugeben und den Vorgang mit der Brühe wiederholen, dabei den Reis mit so viel Brühe aufgießen, dass der Reis immer bedeckt ist. Beim Garen einen Deckel auf den Topf geben.
In der Zwischenzeit die Ringelbete schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Bete in einer Schüssel mit etwas Salz, Pfeffer, Olivenöl, Himbeeressig (Obstessig), Ahornsirup und etwas frischem Meerrettich würzen.
Postelein waschen und trocken schleudern.
Sobald das Risotto al dente ist, Lorbeerblatt entfernen, die restliche Butter und den Parmesan unterrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
Risotto in einen tiefen Teller geben und mit der Ringelbete und Postelein garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet