

# Rote Rüben Risotto

Das Rote Rüben Risotto ist eine vorzügliche Beilage und bringt Farbe in die Küche. Das Rezept gelingt im Handumdrehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

600 g	Rote Rüben (gegart und geschält)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
250 g	Risottoreis
125 ml	Rotwein
0.5 l	Gemüsebrühe
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
50 g	Parmesan gerieben

## Zubereitung

1. Für das Rote Rüben Risotto die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Karotte der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Die gekochten und geschälten Roten Rüben in kleine Würfel schneiden.
2. Den Knoblauch, Zwiebeln und Karotten in geschmolzener Butter andünsten. Die Roten Rüben zugeben einige Minuten braten.
3. Den Reis einrühren, kurz anrösten und mit Rotwein ablöschen. Die Gemüsebrühe nach und nach unter Röhren zugeben bis der Risotto Reis bissfest gekocht ist. Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen und abschließend den geriebenen Parmesan einrühren. In tiefe Teller anrichten und servieren.

## Tipp

Das Rote Rüben Risotto noch zusätzlich mit ein wenig frisch geriebenen Kren verfeinern. Je nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.