



Rüben Risotto mit Ziegenkäse aus dem Ofen

Zutaten

Rote Rüben Risotto Zutaten:

500 g Risottoreis

1 Liter Gemüsesuppe

1/2 Liter Rote Rüben Saft

1/4 Liter Rotwein

1 Zwiebel geschält & feinwürfelig geschnitten

Salz

2 EL Parmesan gerieben

2 EL Butter

250 g Rote Rüben vorgegart, geschält, gewürfelt

3-4 EL Sauerrahm

Kren gerieben

Ziegenkäse gereift (zb. Sainte Maure) 4 Stück

Zubereitung

Fein würfelige Zwiebel in Butter anschwitzen, Risottoreis hell mitrösten, mit Rotwein ablöschen, mit rotem Rübensaft & heißer Gemüsesuppe nach und nach angießen gut umrühren.

Nach ca. 20 min. wenn der Reis al dente ist, die roten-Rüben-Würfel dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Parmesan & Butter montieren.

In der Zwischenzeit den Ziegenkäse in einer Pfanne anbraten, wenden und ca. 5 min. bei Oberhitze im Ofen oder Salamander gratinieren.

Das Risotto im Pastateller mit den Gebratenen Ziegenkäse anrichten und mit Sauerrahm und Kren garnieren.