

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



Rote Rüben Risotto

Zutaten für 2 Portionen:

100 g Risotto Reis
100 g Einkorn Reis
1 Zwiebel, rot
2 rote Rüben (gekocht oder frisch)
100 ml Rote Rüben Saft
Kren
1 Esslöffel Frischkäse
500 ml Gemüsebrühe
Essig
Rapsöl
Salz, Pfeffer
Kresse, Skyr, Walnüsse, Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in Öl in einem Topf anrösten. Gewaschenen Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, sodass alles knapp bedeckt ist. Offen köcheln lassen und dazwischen umrühren. Rote Rüben klein würfelig schneiden und mit einem Schuss Essig zum Reis geben. Mit dem Rote Rüben Saft und der restlichen Gemüsebrühe nachgießen. Das Risotto unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen, bis der Reis noch einen leichten Biss hat (ca. 25 Min.). Geriebenen Kren hinzufügen und den Frischkäse untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto anrichten und mit Skyr, Kresse, Walnüssen und Parmesan garnieren.