

Schon
probiert?

KÄSE LEHMANN

SAMMEL-
KARTE
Nr. 1

„Der Blaue“ - Rote Bete Risotto

Zutaten:

1	Schalotte	400 g	Rote Bete gegart
5 EL	Butter	50 g	geriebener Parmesan
300 g	Risottoreis	100 g	„Der Blaue“
125 ml	Weißwein		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1,25 l	Gemüsebrühe		

Zubereitung:

Die Schalotten fein würfeln und in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Den Reis dazu geben und kurz verrühren. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Mit Salz und Pfeffer leicht würzen und einmal aufkochen lassen.

Die Hitze nun reduzieren, bis es leicht köchelt und bei gelegentlichem Rühren ca. 18 min bissfest garen. Eventuell weiter Flüssigkeit hinzugeben.

In der Zwischenzeit die gegarte Rote Bete in Würfel schneiden und bei Seite legen. Den Blauen grob zerschneiden und zusammen mit dem Parmesan und der Roten Bete in das fertig gekochte Risotto einrühren und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einem tiefen Teller anrichten und mit Rucola dekorieren.

BESUCHEN SIE UNS ONLINE:



KÄSE LEHMANN GMBH
BREITENFELDER STR. 39 · 04155 LEIPZIG



WWW.KAESE-LEHMANN.COM