

REZEPT

Rote-Rüben-Risotto mit Feta

#RoteRübenRisotto #FetaGericht
#Veggielife #RoteRüben #Rezept
#GUTundgünstig #wienisstgut



Zubereitung: 30 Minuten
Portionen: 2 Portionen

Was gebraucht wird:

- 250 g Rote Rüben (gekocht)
- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Rapsöl
- 160 g Risotto (oder Rundkornreis)
- 60 ml Weißwein (trocken)
- 500 ml Gemüsesuppe (500ml Wasser und 1 Suppenwürfel)
- 100 g Feta
- Zum Würzen z.B.: Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2 Pimentkörner

Zubereitung:

1. Rote Rüben in kleine Stücke schneiden
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Rapsöl anbraten
3. Reis und Gewürze unterheben, gut durchrühren und kurz anbraten
4. Mit Weißwein ablöschen, umrühren und kurz köcheln lassen
5. Mit 1 Glas Gemüsesuppe aufgießen und aufkochen lassen, immer wieder umrühren
6. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, immer wieder etwas Suppe nachgießen und immer wieder durchrühren
7. Nach ca. 10 Min. Carzeit die Rote Rüben zum Reis geben
8. Nach ca. 20 Min. ist das Risotto gar
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten und mit Feta bestreuen. Voilà!

Tipp: Mit frischen Basilikumblättern garnieren