

## Rezept

# Rote-Bete-Risotto

Ein Rezept von Rote-Bete-Risotto, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> frische Rote Beten	<b>1</b> Schalotte
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Zweig Rosmarin
<b>3 EL</b> Butter	<b>200 g</b> Risottoreis
<b>2 EL</b> Orangenlikör (z. B. Grand Marnier; nach Belieben)	gut 1/2 l heiße Gemüsebrühe
<b>1</b> Frühlingszwiebel (nur das Grün)	<b>1 Stück</b> Bio-Orangenschale (ca. 2 cm)
Salz	<b>100 g</b> Schafskäse (Feta)
	Chilipulver (nach Belieben; ca. 1/4 TL)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Die Roten Beten mit Gummihandschuhen schälen und sehr klein würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und ebenfalls klein schneiden.
2. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen. Schalotte, Knoblauch und Rosmarin darin andünsten. Rote Beten und Reis zugeben und ebenfalls gut andünsten. Nach Belieben den Orangenlikör angießen und verdampfen lassen. Einen Teil der Brühe angießen und den Risotto bei mittlerer Hitze offen garen, bis die Reiskörner weich sind, aber noch etwas Biss haben. Dabei oft durchrühren und nach und nach die restliche Brühe zugeben.
3. Orangenschale fein hacken. Frühlingszwiebelgrün waschen, in feine Ringe schneiden. Feta in knapp 1 cm dicke Streifen schneiden. 1 EL Butter in kleine Würfel schneiden und mit Orangenschale und Zwiebelgrün unter den Risotto ziehen. Mit Salz und nach Belieben Chilipulver abschmecken und zugedeckt ziehen lassen.
4. Die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen. Den Schafskäse darin bei mittlerer Hitze pro Seite 1 Min. braten. Risotto auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und jeweils mit Fetastreifen garnieren. Rasch servieren.