

Rezept

# Rote-Bete-Risotto mit Chili-Äpfeln

Ein Rezept von Rote-Bete-Risotto mit Chili-Äpfeln, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für den Risotto

<b>400 g</b> Rote Bete	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 l</b> Gemüsebrühe	<b>2 EL</b> Butter
<b>300 g</b> Risottoreis	Salz
Pfeffer	<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse

### Für die Chili-Äpfel

<b>1</b> großer säuerlicher Apfel	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> Butter	<b>1 TL</b> brauner Zucker
<b>1 TL</b> Chilipulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 19 g F, 13 g EW, 74 g KH

## Zubereitung

1. Rote Bete schälen und sehr klein würfeln (dabei am besten Einmalhandschuhe tragen, da Rote Bete stark abfärbt). Die Zwiebel schälen und fein hacken. Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen und zugedeckt warm halten. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Rote Bete darin andünsten. Reis zugeben und kurz anschwitzen. Schöpflöffelweise nach und nach etwas Brühe zum Reis geben und den Risotto offen bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei häufig durchrühren und immer wieder Brühe zugießen, sodass der Reis immer knapp davon bedeckt ist.
2. Kurz vor Garzeitende den Apfel schälen und vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Butter in einer Pfanne mit dem Zucker und dem Chilipulver schmelzen. Die Apfelspalten hineinlegen und bei starker bis mittlerer Hitze leicht braun braten. Wenden und kurz weiterbraten.
3. Die restliche Butter (1 EL) klein würfeln und unter den Risotto heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf vier Teller verteilen. Mit einem Teelöffel kleine Nocken vom Ziegenfrischkäse abnehmen und auf den Risotto setzen. Mit den Chili-Äpfeln garnieren.