

## Rezept

# Rote-Bete-Risotto mit Ingwer

Ein Rezept von Rote-Bete-Risotto mit Ingwer, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Rote Bete	<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 1 cm)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>300 g</b> Risottoreis
Salz	Pfeffer
<b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan	<b>900 ml</b> Gemüsebrühe
<b>120 ml</b> Rotwein (ersatzweise Brühe)	<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>5 Stück</b> Backpapier (ca 38 x 42 cm)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Aus vier Papierstücken nach der Anleitung auf Seite 7 vier Schachteln falten und die Ecken mit dem Tacker fixieren. Die Schachteln mit wenig Abstand zueinander auf ein Backblech stellen. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Roten Beten schälen und grob raspeln. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles mit dem Risottoreis mischen, den Reis mit Salz und Pfeffer würzen und den Parmesan untermischen.
3. Die Risottomischung in den Schachteln verteilen. Brühe und Wein mischen und über den Reis gießen. Ziegenkäse darüberkrümeln. Schachteln mit dem letzten Blatt Backpapier abdecken und den Risotto im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. garen.