

Rezept

Vegane getrüffelte Rote-Bete-Röllchen mit Meerrettichreisfüllung

Ein Rezept von Vegane getrüffelte Rote-Bete-Röllchen mit Meerrettichreisfüllung, am 09.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	1/2 Stange Lauch
300 ml Gemüsebrühe	1 EL neutrales Pflanzenöl
100 g Risottoreis (z. B. Arborio)	2-3 EL trockener Weißwein
1-2 TL Meerrettich (aus dem Glas)	1 TL Agavendicksaft
1-2 TL Aceto balsamico bianco	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 große Rote Bete
1 Bund Basilikum	4 EL Trüffelöl
Fleur de Sel	1-2 TL Schwarzkümmel (türkisches Lebensmittelgeschäft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Für die Reisfüllung die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch von Wurzelansatz und welken Blättern befreien, längs halbieren, waschen, klein schneiden und abtropfen lassen. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und knapp unter dem Siedepunkt halten.
2. Das Öl in einem zweiten Topf erhitzen. Die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anschwitzen. Den Lauch dazugeben und kurz mitschwitzen. Den Reis zufügen, kurz glasig braten, dann alles mit dem Wein ablöschen. Ca. 100 ml Brühe angießen und den Reis unter Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen, bis er die Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach und nach die restliche Brühe dazugießen und den Reis in insgesamt ca. 15 Min. weich kochen. Zum Schluss 1 TL Meerrettich und den Agavendicksaft unterrühren. Den Reis mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Rote Bete schälen und aus der Mitte 24 ca. 1,5 mm dicke Scheiben schneiden (z. B. mit der Brotmaschine; den Rest der Knolle anderweitig verwenden). Die Scheiben in einem Topf mit Dämpfeinsatz portionsweise jeweils ca. 5 Min. über kochendem Wasser dämpfen und zum Trocknen auf Küchenpapier legen.
4. Den abgekühlten Reis nach Belieben mit etwas zusätzlichem Meerrettich abschmecken. Auf jede Rote-Bete-Scheibe 1 knappen EL Reis setzen und die Rote Bete zusammenrollen. Die fertigen Röllchen auf die Nahtstelle legen. Bis zu diesem Punkt lassen sich die Röllchen vorbereiten; sie können dann bis zum Servieren abgedeckt kühl gestellt werden.
5. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und trocken tupfen. Je sechs Rote-Bete-Röllchen auf vier längliche Teller legen und mit den Basilikumblättchen garnieren. Die Rollen mit Trüffelöl beträufeln und mit Fleur de Sel, Pfeffer und Schwarzkümmel bestreuen. Zur Vorspeise am besten Baguette servieren.