



Bewusst genießen..

Glühwein-Risotto

Zutaten

2 Schalotten	50 g Alnatura Butter
250 g Rote Bete gekocht (vakuumiert)	250 g Alnatura Risottoreis
1 EL Alnatura Gemüsebouillon	500 ml Alnatura Glühwein
500 ml Wasser	½ TL Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen
65 g Alnatura Parmigiano Reggiano	

Zubereitung

Für 4 Portionen: 40 Min. Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Rote Bete abtropfen lassen und in ½ cm große Würfel schneiden. Gemüsebouillon mit heißem Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Parmesan fein reiben.
2. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, Schalottenwürfel darin 1 Min. glasig dünsten, Reis dazugeben und unter Rühren 1 weitere Min. mitdünsten. Zunächst die Hälfte des Glühweins dazugießen und unter Rühren einkochen lassen. Restlichen Wein unterrühren und unter Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen haben. Bouillon nach und nach dazugießen und dabei immer wieder unter Rühren einkochen lassen. Das Risotto auf diese Weise in 18–20 Min. fertig garen.
3. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Rote-Bete-Würfel zum Risotto geben. Zum Schluss den geriebenen Parmesan unterheben und mit Pfeffer abschmecken.

Tipp: Statt Glühwein können Sie auch Rotwein verwenden. Für eine alkoholfreie Variante verdoppeln Sie einfach die Menge der Gemüsebouillon.