

Rote-Bete- Risotto

mit Riesengarnelen

HAUPTSPEISE



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Rote-Bete-Knollen (vorgekocht)
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 175 g Milchreis
- 50 g VILLA GUSTO geriebener Parmesan
- 500 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 200 ml Rotwein (trocken)
- 2 EL Belluccino Olivenöl
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 TL BIO SONNE Honig
-
- 4 FJORDKRONE Riesengarnelen (TK)
- ½ BIO SONNE Zitrone (heiß gewaschen)
- 1 EL Belluccino Olivenöl zum Braten
- 1 Prise COOK! Pfeffer, 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die geschälte Zwiebel fein würfeln und zusammen mit Milchreis in Olivenöl anschwitzen – bevor alles bräunen kann, mit Rotwein ablöschen.
2. Eine Rote-Bete-Knolle mit Gemüsebrühe pürieren und die Flüssigkeit nach und nach unter ständigem Rühren zum Risotto geben, bis dieses cremig ist.
3. In der Zwischenzeit die übrige Rote Bete klein würfeln und ebenfalls zum Risotto geben.
4. Alles mit Parmesan, Butter, Honig, Salz und Pfeffer verfeinern – zwei Portionen auf vorgewärmten Tellern anrichten.
5. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Riesengarnelen darin von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer sowie einem Spritzer Zitronensaft würzen und auf dem Risotto anrichten.

