

REZEPT DER WOCHE

KW 48 24.11. – 30.11.2025

Herbstliches Rüben-Risotto (für 3 Personen)



Das brauchen Sie:

150 g	Zwiebeln	(Art.Nr. 400)
2	Knoblauchzwiebeln	(Art.Nr. 410)
300 g	rote Bete	(Art.Nr. 320)
200 g	Navetrübe	(Art.Nr. 344)
200 g	Butterrübe	(Art.Nr. 343)
1	Möhre	(Art.Nr. 300)
250 g	Risotto-Reis	(Art.Nr. 5065)
150 g	Parmigiano	(Art.Nr. 2011)
1 Päck.	Kresse	(Art.Nr. 129)
1 EL	Honig	(Art.Nr. 7155)
2 EL	Weißweinessig	(Art.Nr. 8261)
1 Liter	Gemüsebrühe	(Art.Nr. 8102)
2 EL	Olivenöl	(Art.Nr. 8054)
	Rosmarin	(Art.Nr. 8146)
	Salz, Pfeffer	

Und so geht's:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, Rote Bete, Rüben und Möhre in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Parmesan reiben und die Hälfte als kleine Häufchen auf ein Backblech setzen, flach drücken (optional mit Rosmarin) und 8–9 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen.

Zwiebeln im Topf in Olivenöl andünsten, Knoblauch und Gemüse kurz mitdünsten. Honig einrühren, karamellisieren lassen und mit 2 EL Weißweinessig ablöschen. Reis zugeben.

Nach und nach die Gemüsebrühe angießen und unter häufigem Rühren einkochen lassen, bis das Risotto cremig ist. Restlichen Parmesan unterrühren. Mit Kresse oder Schnittlauch bestreuen und mit den Parmesan-Plätzchen servieren.

Tipp: Passt auch mit untergerührtem Ziegenfrischkäse und Walnüssen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!