KLAR koch ich!

Der Rezeptwettbewerb

MEIN REZEPT:

Bitte Namen eintragen.

Marianne Jelinek
Rote-Rüben-Risotto mit Schafskäse

Kategorie

- ○ Biologisch
- ● Vegetarisch
- ○ Regional
- ○ Südländisch
  z. B. Oliven, Ingwer, Melanzani, Safran, Zitrusfrüchte

KLAR-Klima-Rezepte

Bitte auf Seite 2 ein **Foto des Rezeptes** im Hoch- oder Querformat **einfügen.**

Zutaten*

- 1-2 Rote Rüben (je nach Größe)
- 1 Karotte
- 1 kl. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Honig
- 1 Tasse Reis (Langkorn, Rundkorn, Risotto, egal)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Schuss Obers
- Schafkäse nach Geschmack (für mutige, den in Chili eingelegten von den Käsemachern) – könnte man auch

Schwierigkeitsgrad

- ● einfach
- ○ mittel
- ○ schwer

Zubereitungszeit

30

Zubereitung

Rote Rüben und Karotten würfelig schneiden und gemeinsam mit Honig, Rosmarin und Lorbeer im Öl anschwitzen, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und hinzufügen und gelegentlich umrühren bis die Zwiebel glasig ist. Reis in die Mischung leeren und ebenfalls für ca. 1 Minute anschwitzen. Zwei Tassen Wasser dazugeben (so dass alles halbwegs bedeckt ist) und auf kleiner Flamme aufkochen lassen. Salzen und Pfeffern nach Geschmack. Wenn der Reis bissfest ist einen Schuss Obers ergänzen, so dass das Risotto cremig ist und schon ist das Gericht fertig und kann auf Tellern angerichtet werden. Schafkäse darauf verteilen. (Grobe Parmesanschnitzer sind auch super).

Dazu passt Salat.

*Wenn möglich, bitte Herkunft und Sorten der Zutaten angeben.

MEIN REZEPT IN BILDERN