

## ROTE BETE RISOTTO

---

### Zutaten

- 1 Rote Bete (Rande)
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 250g Risottoreis
- 1 Lorbeerblatt
- 100ml Weisswein
- 50ml Rote-Bete-Saft
- 400-500ml Gemüsefond
- 40g Butter
- 50g Feta, zerbröselt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Dukkah

### Zubereitung

Für den Risotto die Rote Bete in etwa Reiskorngrösse Stifte schneiden. Die Schalottenwürfel im Öl glasig dünsten, Reis und Lorbeerblatt zugeben und mitdünsten. Mit Wein und Rote-Bete-Saft ablöschen und diese einkochen lassen. Die Rote-Bete-Stifte zugeben, knapp mit Fond bedecken und unter Rühren weiterköcheln lassen. Immer wieder etwas Fond nachgiessen, bis der Risotto bissfest ist. Die Butter und zwei Drittel des Fetas darunterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Risotto in tiefen Tellern anrichten, den verbliebenen Feta und etwas Dukkah von La Cucina darüberstreuen.

