



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Rote-Beete-Risotto mit Ziegenfrischkäse und frischem Rosmarin

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Öl, einen Wasserkocher, einen Messbecher, ein scharfes Messer, ein Schneidebrett, eine große Pfanne, eine Käseibe sowie einen Kochlöffel bereit. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

Wasser aufkochen (1P: 350ml, 2P: 700ml) und **Brühe** hineingeben. **Knoblauch**, **Zwiebel** und **Rote Beete** schälen und würfeln. Je größer die Würfel der Roten Beete sind, umso knackiger sind sie später (1cm fand ich eine gute Knackigkeit:) Achtung mit der Kleidung: Rote Beete macht Flecken).

In einer großen Pfanne mit etwas Öl Zwiebel und Knoblauch auf mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten andünsten. Danach Rote-Beete-Würfel, den **Honig**, den **Reis** und die **Rosmarinzweige** dazu geben (Wer noch offenen Rotwein zu Hause hat, kann jetzt auch noch einen guten Schuss dazu geben). Alles nochmal ca. 1 Min anbraten. Umrühren dabei. Pfanne maximal erhitzen und die Hälfte der Brühe hinzugeben. Brühe einkochen lassen. Dabei öfters mal umrühren. Währenddessen den **Parmesan** reiben. Wenn die Brühe verkocht ist, den Rest der Brühe einfüllen. Wieder einkochen lassen. Zwischendurch den Reis mal probieren. Er sollte al dente sein, d.h. außen weich, innen noch leicht Biss haben. Falls der Reis noch zu hart sein sollte, einfach etwas Wasser nachgießen und wieder einkochen lassen. Kurz vor Ende die **Butter** und den Parmesan unterrühren, bis alles geschmolzen ist.

Das Risotto sofort auf schönen Tellern servieren. Mit **Ziegenfrischkäsescheiben** belegen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris

Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete oder schreib unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich bekommst dein Geld zurück oder eine



Besuch mich auf [mir an hallo@chriskochtuete.de](mailto:hallo@chriskochtuete.de). Mal leid. Komm zu mir an den Stand und du aktuelle Tüte kostenlos.