



ALLES DRIN.

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

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll:)

chriskochtüte.de

Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Rote-Beete-Risotto mit Meerrettich und karamellisierten Walnüssen

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Zucker, Brett, Messer, einen Schäler, eine große Pfanne, und eine Gemüse- sowie Käseribe bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 35 min gibst du schon lecker Essen!

Wasser (1P: 400ml/2P: 800ml) aufkochen. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und klein hacken. **Rosmarin** waschen, abzupfen und Blätter kleinhacken. Den **Meerrettich** grob schälen. **Walnüsse** grob klein hacken. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl auf hoher Hitze erhitzen. Die Zwiebeln darin 2 Min andünsten. Danach den **Risottoreis** sowie den Knoblauch dazugeben und nochmals 1-2 Min unter Rühren mitdünsten. Danach mit einem Drittel des Wassers (insgesamt 1P: 400ml/ 2P: 800ml) und dem gelösten **Brühpulver** ablöschen. Zwischendurch immer mal wieder kräftig rühren.

Jetzt die **Rote Beete** schälen. Wer möchte kann dazu Handschuhe anziehen. Auf jeden Fall Flecken in der Kleidung vermeiden. Die geschälte Rote Beete in das Risotto hinein reiben. Wenn das Wasser verdunstet ist, nach und nach den Rest des Brühwassers zugeben. Gegen Ende noch die **Butter** und $\frac{2}{3}$ des **Parmesans**, gerieben, zum Risotto geben und kräftig umrühren. Sie wird das Risotto schön schlotzig.

Jetzt in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Hitze ohne Öl die Walnüsse für ca. 2-3 Min anrösten. Danach den Rosmarin, den **Honig**, je eine kräftige Prise Salz und Zucker dazugeben und noch 2 Min anbraten bzw. karamellisieren lassen. Jetzt das Risotto auf schöne Teller geben, mit den karamellisierten Walnüssen und dem restlichen Parmesan garnieren. Den frischen Meerrettich darüber reiben. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Gepackt von

Genieß Deinen Feierabend!

Chris

Ich würde mich freuen von dir zu hören.
facebook.com/chriskochtuete wäre toll
Mal unzufrieden? Dann tut mir das
Stand und du bekommst dein Geld zurück



Eine Review auf
oder schreib an hallo@chriskochtuete.de.
schrecklich leid. Komm zu mir an den
oder eine aktuelle Tüte kostenlos.