

## Risotto mit Rote Bete

### Zutaten:

300 g Risottoreis  
500 g gekochte Rote Bete  
200 g Zuckerschoten  
150 g Champignons  
200 g Cherry-Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
2 Schalotten  
400 ml Rote-Bete-Saft  
600 ml Gemüsebrühe  
150 g Feta-Käse  
2 EL Kresse (klein gehackt)  
Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Olivenöl



### Zubereitung:

- Zuckerschoten und Pilze in kleine Stücke schneiden.
- Tomaten vierteln.
- Rote Bete klein würfeln.
- Gemüsebrühe und Rote-Bete-Saft aufkochen lassen.
- Knoblauch und Schalotten fein hacken.
- Beides in 5 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis zugeben und gut im Bratfett wenden.
- Etwa ein Drittel der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Ein weiteres Drittel der Brühe zugießen.
- Zuckerschoten und Pilze ins Risotto geben.
- Rühren nicht vergessen.
- Wieder etwas Brühe nachgießen.
- Rote Bete unter das Risotto rühren.
- Nach und nach restliche Brühe zugeben.
- Immer wieder umrühren und die Flüssigkeit einkochen lassen.
- Fetakäse zerbröseln.
- Wenn die Risotto - Flüssigkeit fast verkocht ist, Kresse und 100 g Feta unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Risotto auf Tellern anrichten.
- Restliche Feta-Brösel auf das angerichtete Risotto streuen.