



Tricolore-Risotto mit Ziegenkäse



Zutaten

- 400 Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
- 200 Gramm Henri Willig junger Ziegenkäse
- 300 Gramm gekochte Rote Bete
- 2 Schalotte
- 1500 Milliliter Gemüsebrühe
- 2 Zitrone, für Saft und Schale
- Ein Spritzer Weißwein
- Natives Olivenöl extra
- Butter
- Basilikum, Rucola oder Babyspinat

Wie kann man ein Risotto mit Roter Bete selbst zubereiten?

Dieses bunte Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse und Zitrone ist nicht nur einfach zuzubereiten, sondern auch ein wahres Geschmackserlebnis. Die süßen, erdigen Rüben verbinden sich wunderbar mit dem cremigen Ziegenkäse und einem Hauch von frischer Zitrone. Dieses Gericht ist von der italienischen *Tricolore* inspiriert, bei der die Farben Grün, Weiß und Rot - repräsentiert durch die frischen Kräuter, den Käse und die Rote Bete - zusammenkommen. Das macht das Risotto nicht nur zu einer Augenweide, sondern auch zu einem besonders schmackhaften Gericht. Perfekt für ein festliches Essen, bei dem Sie beeindrucken wollen, ohne viel Zeit in der Küche zu verbringen.

Vorbereitung

- 1: Die gekochte Rote Bete in kleine Stücke schneiden und mit einem Schuss Zitronensaft und einem Teil der abgeriebenen Zitronenschale cremig pürieren. Bei Bedarf einen Schuss Olivenöl hinzufügen, um die Cremigkeit zu erhöhen. Die Mischung beiseite stellen.
- 2: Den Ziegenkäse zerbröckeln und ebenfalls mit etwas Zitronensaft und Zitronenschale cremig rühren. Beiseite stellen.
- 3: Die Schalotten fein hacken und in reichlich Butter glasig dünsten, bis sie weich sind.
- 4: Dann den Risottoreis zu den Schalotten geben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis der Reis leicht geröstet ist und glänzt.
- 5: Den Reis mit einem Spritzer Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis der Wein vollständig vom Reis aufgesogen ist.
- 6: Nach und nach löffelweise die heiße Gemüsebrühe unter ständigem Rühren zum Risotto geben, bis der Reis fast gar ist. Dieser Vorgang dauert etwa 15 bis 20 Minuten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

- 7: Sobald das Risotto fast gar ist, die Rote-Bete-Mischung sowie den restlichen Zitronensaft und die Zitronenschale hinzufügen. Das Risotto immer wieder abschmecken, bis es al dente ist.
- 8: Wenn das Risotto fertig ist, ein zusätzliches Stück Butter einrühren, um die Konsistenz noch cremiger zu machen. Lassen Sie das Risotto vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen.
- 9: Servieren Sie das Rote-Bete-Risotto mit extra zerbröckeltem Ziegenkäse und garnieren Sie die Teller mit frischen Basilikumblättern, Babypinac oder Rucola für eine farbenfrohe und geschmackvolle Trikolore.

Experimentieren Sie mit verschiedenen Ziegenkäsesorten

Für eine zusätzliche Geschmacksdimension können Sie mit verschiedenen Ziegenkäsesorten von Henri Willig experimentieren. Wählen Sie zum Beispiel den jungen Bio-Ziegenkäse für einen subtileren, cremigeren Geschmack oder einen würzigen Ziegenkäse mit Honig und Thymian. Diese einzigartigen Käsesorten sorgen für überraschende Geschmackskombinationen, die Ihr Risotto auf die nächste Stufe heben. Trauen Sie sich zu variieren und entdecken Sie, wie jeder Käse Ihr Gericht bereichern kann. Buon appetito!

Dieses Rezept wurde von Henri Willig in Auftrag gegeben und von [CiaoTutti](#) kreiert.
