

Rote-Bete-Risotto mit karamellisierten Zwiebeln

Zubereitung 40 Min.
 Zutaten für 2 Portionen

450 ml klassische Gemüsebrühe
 3 Zwiebeln (ca. 200 g)
 1 EL Olivenöl
 120 g Risottoreis
 100 ml Weisswein
 250 g gekochte Rote Bete (Kühlregal)
 ½ Bund Schnittlauch
 25 g Asiago-Käse oder Parmesankäse
 2 EL Sahnequark
 Salz
 Pfeffer

Die Brühe aufkochen lassen und warm halten. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zwiebeln zum leichteren Schälen vorbereiten Eine Zwiebel einfach und schnell schälen. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Reis dazugeben und 1 Minute sanft andünsten. Reis mit Weisswein ablöschen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen lassen. Den Reis mit etwa 150 ml Brühe knapp bedecken und unter häufigem Rühren 20 Minuten leicht bissfest garen, dabei nach und nach die restliche Brühe dazugiessen. Die Roten Beten eventuell schälen. In 1 cm große Würfel schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit unter den Reis mischen. (Wegen der Farbe besser mit Handschuhen arbeiten.) Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Käse fein reiben. Parmesan oder Pecorino fein reiben Schnittlauch waschen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Quark und Käse unter den Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch bestreuen.

