

Rübchen-Risotto

- 1-2 Frühlingszwiebeln
- 5 EL Butter
- 250g Reis
- 2 EL Gemüsebrühpulver
- 2-3 Mai- oder Butterrüben
- 1-2 Zucchini
- Karotten nach Belieben
- 1 Schuss Rotwein
- 1 Bund Petersilie
- Saft von einer Limette
- Pfeffer, Salz
- weitere Kräuter nach Belieben:
- Thymian, Ysoph oder Pfefferminze

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter und dem Reis glasig dünsten. 2 EL Gemüsebrühpulver unterrühren und mit Wasser ablöschen. Der Reis sollte von dem Wasser gerade bedeckt sein. Nach 15 – 20 min ist der Reis gar.

Die Rübchen und evtl. Karotten putzen, waschen und schälen und zusammen mit den Zucchini in Würfel schneiden. Das Gemüse in Salzwasser halbgar werden lassen, ca. 10 min.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Rüben- und Zucchiniwürfel darin braten. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Die zerkleinerte Petersilie, weitere Kräuter (wenig Pfefferminze schmeckt raffiniert dazu), Limettensaft, sowie den Reis untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de