

Rüblirisotto

**Cremiger Risotto und knackige Rüepli –
eine wunderbar duftende Mahlzeit.
Raffiniert mit gerösteten Nüssen, zerbröckeltem Feta
oder Ziegenfrischkäse bestreut.**

Zutaten

1 Lauch
2–3 Rüepli
3 EL Öl
300g Risottoreis
1 TL Korianderpulver
1 dl Weisswein
4 dl Gemüsebouillon
4 dl Rüeblisaft
40g Butter
40g Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Lauch in feine Ringe und Rüepli in kleine Stifte schneiden.
- 2** Das Öl in einem Topf erhitzen. Lauch und Rüepli andämpfen, Risottoreis und Koriander zugeben und unter Rühren anbraten, bis der Reis glasig ist. Mit Weisswein ablöschen. Nach und nach die heisse Bouillon und den Rüeblisaft begeben, bis der Risotto bissfest ist. Butter und Parmesan darunterühren und abschmecken.

Tipp

Ausprobieren: 3 dl Rüeblisaft und 1 dl Orangensaft.
Ergibt ein herrlich fruchtiges Risotto. Eignet sich auch als Beilage zu Fisch, Jakobsmuscheln oder Entenbrust.

