



RISTORANTE CLUB

Cremitiges Risotto mit Gorgonzola und Glasur aus im Ofen gebackener Rote Bete

Zutaten für 5 Personen

350 g Reis
2,5 l Brühe
30 g Gorgonzola
50 g Butter
10 ml Weißwein
½ Zwiebel
100 g Rote Bete
10 ml kaltgepresstes Olivenöl extra
50 g Parmigiano-Käse
Salz und Pfeffer
20 ml Traubenzucker
Apfelessig

Zubereitung

Zwiebel kleinschneiden und mit Öl in der Pfanne anbraten, Reis hinzugeben und glasig dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen, verdunsten lassen, Brühe aufgießen und zum Kochen bringen.

Nach beendeter Garung von der Kochstelle nehmen, Butter, Parmigiano-Käse, Gorgonzola zugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote-Bete-Glasur

Rote Bete in Alufolie einwickeln und 2 Stunden bei 140 °C im Ofen backen.

Schälen, zerkleinern und mit dem Traubenzucker und ½ Liter Wasser in einen Topf geben.

30 Minuten kochen lassen, passieren und die Flüssigkeit bis auf die gewünschte Konsistenz reduzieren, wegen der Farbe einen Tropfen Essig zugeben.

Es können auch vorgegarte Rote Beete verwendet werden.