



## Rote Bete Risotto mit Käse

Zeit: 60 Minuten Schwierigkeit: mittel



### Zutaten (für 4 Personen)

- Rote Bete
- 300 g Rote Bete
- 2 EL Olivenöl
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Messerspitze Chiliflocken
- 1 Prise Salz
  
- Dressing:
- 400 g Risotto Reis
- 130 g [Alma Alpenschatz](#)

- **2 Eckerl** [Alma Rahm](#)
- **2 EL** Gemüsebrühe
- **125 ml** Weißwein (opt. Zitronensaft)
- **2** Knoblauchzehen
- **1** kleine Rote Zwiebel
- **2 EL** Olivenöl
  
- **Topping:**
- **8** Scheiben Rote Bete
- **4** frische Zweige Thymian

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.
2. Die Rote Bete schälen, in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Für das Topping ein kleines Stück Rote Bete in Scheiben schneiden. Anschließend die Rote Bete in die vorbereitete Auflaufform geben. Das Olivenöl, den Honig, das Salz und die Chiliflocken in einer Schüssel verrühren und über die die Rote Bete geben. Gut vermischen und bei selber Temperatur für 25 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Reis in einem feinmaschigen Sieb so lange mit Wasser abspülen, bis es klar ist. Den Alpenschatz mit Hilfe einer Küchenreibe fein Reiben.
4. Das Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen, die Zwiebelwürfel hinzufügen und andünsten. Den Risotto Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Anschließend mit Weißwein (oder Zitronensaft) ablöschen und gut umrühren.
5. Das Risotto auf vier Schüsseln aufteilen. Vor dem Servieren mit je zwei Rote Bete Scheiben und frischen Thymian Blättern garnieren.
6. Nach etwa 2 Minuten 100ml Wasser und die Gemüsebrühe hinzufügen. Nach und nach noch etwa 400-450ml ml Wasser zugießen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Risotto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dabei kurz vor Ende der Kochzeit den Käse und die Rote Bete Würfel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**