

Rote-Bete-Risotto mit Äpfeln und Pinienkernen

350 g	Risottoreis	750 ml	Gemüsebrühe
2	Schalotten	100 g	Alsan
1 Handvoll	Pinienkerne	½	Zitrone, davon Saft
2 Stück	Rote Bete		Salz, Pfeffer
150 ml	Weißwein	1 Bund	Petersilie
		etwas	Olivensöl



Die Äpfel (ohne Kerngehäuse) und die Schalotten fein würfeln. Die Petersilie hacken, die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, vorsichtig, dass sie nicht anbrennen. Die Rote Bete schälen und ebenfalls in feine Würfelchen schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin die Schalottenwürfelchen braten, bis sie glasig sind. Dann den Reis hinzugeben und gut durchrühren, bis die Reiskörner ebenfalls leicht glasig werden. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Nach und nach die Brühe dazugeben und den Reis köcheln lassen. Die Rote-Bete-Würfelchen dazugeben und mitköcheln lassen. Dabei ständig rühren.

Etwas Alsan in einer Pfanne erhitzen und darin die Apfelwürfelchen sanft anbraten, so dass sie noch bissfest sind, aber keinesfalls Apfelmus werden.

Dem Risotto, falls nötig, noch etwas Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Zitronensaft dazugeben.

Den Herd ausmachen und die Alsan in das Risotto rühren, dann die Apfelwürfelchen hinzugeben. Das Risotto mit der Petersilie und den gerösteten Pinienkernen servieren.



60 Minuten



einfach!



herbstlich

Tip

Es passen auch andere Nüsse oder Kerne dazu und auch mit den Kräutern kann variiert werden!