



Tricolore-Risotto mit Ziegenkäse



Zutaten

- 400 Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
- 200 Gramm Henri Willig junger Ziegenkäse
- 300 Gramm gekochte Rote Bete
- 2 Schalotte
- 1500 Milliliter Gemüsebrühe
- 2 Zitrone, für Saft und Schale
- Ein Spritzer Weißwein
- Natives Olivenöl extra
- Butter
- Basilikum, Rucola oder Babyspinat

Vorbereitung

Dieses bunte Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse und Zitrone ist nicht nur einfach zuzubereiten, sondern auch ein wahres Geschmackserlebnis. Die süßen, erdigen Rüben verbinden sich wunderbar mit dem cremigen Ziegenkäse und einem Hauch von frischer Zitrone. Dieses Gericht ist von der italienischen *Tricolore* inspiriert, bei der die Farben Grün, Weiß und Rot - repräsentiert durch die frischen Kräuter, den Käse und die Rote Bete - zusammenkommen. Das macht das Risotto nicht nur zu einer Augenweide, sondern auch zu einem besonders schmackhaften Gericht. Perfekt für ein festliches Essen, bei dem Sie beeindrucken wollen, ohne viel Zeit in der Küche zu verbringen.