

## Wurzelgemüse-Risotto mit Topping - Alle BG

Risotto mal anders und passend zur Winterzeit!

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 L [Gemüsebrühe](#)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Möhren
- 300 g Petersilienwurzel
- 200 g Rote Beete
- 4 EL Olivenöl
- 300 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein oder Saft einer Zitrone mit Wasser aufgefüllt
- 2 EL [Ghee](#)
- 3 Stiele Thymian
- 4 Stiele Rosmarin
- Meersalz
- 8 Stiele glatte Petersilie
- 2 TL Zitronenschalen Abrieb
- 1/2—1 TL Chiliflocken oder Cayennepfeffer
- 100 g Parmesan, Feta oder Peccorino

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Möhren, Petersilienwurzel und Rote Beete putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Gemüsebrühe erhitzen und warmhalten. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Hälfte der Möhren und Petersilienwurzel dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 3—5 Minuten mitdünsten. Reis zugeben und unter Rühren ebenfalls kurz mitdünsten. Mit Weißwein/Zitronensaft ablöschen und vollständig einkochen. Gerade so viel Brühe aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20 Min. garen. Dabei immer wieder etwas Brühe aufgießen, sobald diese vom Reis fast aufgesogen ist. In der Zwischenzeit 2 EL Öl und 1 EL Ghee in einer Pfanne erhitzen. Das restliche Gemüse, den Thymian und Rosmarin darin bei mittlerer Hitze 10 Min. braten. Mit Salz abschmecken. Petersilie hacken und mit Zitronenschale und Chiliflocken/Cayennepfeffer mischen. Parmesan (Peccorino oder Feta) reiben. Die Hälfte des Parmesans und 1 EL Ghee unter den Risotto mischen. Mit Salz abschmecken. Risotto mit dem gebratenen Gemüse, Topping und restlichem Parmesan bestreut servieren.

