

Silvias Rote-Bete-Risotto mit Brokkoli-Sprossen

Für circa 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
300 g Rote Bete	Rote Bete vorgekocht kaufen oder selber garen. Dafür die rohe Knolle waschen, trocknen und in Alufolie einwickeln. Im Backofen bei 180°C (Umluft) etwa 90 Minuten garen. Danach etwas abkühlen lassen. Die abgekühlte Knolle schälen und würfeln.
1 Knoblauchzehe	
700 ml Gemüsebrühe	Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Dann die Gemüsebrühe erwärmen.
1 EL Olivenöl	
200 g Risottoreis	
1 Lorbeerblatt	
50 ml Weißwein, trocken	Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Risottoreis darin andünsten. Das Lorbeerblatt und die Knoblauchzehe dazu geben. Den
20 g geriebener Pecorinokäse	Reis mit Weißwein ablöschen und etwas warme Brühe zugießen.
50 g Brokkoli-Sprossen	
Salz	
Pfeffer	Bei kleiner Hitze weiterkochen und unter Rühren nach und nach die warme Brühe dazu geben bis alles verbraucht worden ist. Die Rote Bete und den geriebenen Pecorinokäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit den Brokkoli-Sprossen bestreuen.

**Viel Freude beim Kochen und
Guten Appetit!**