

# Steckrüben-Risotto

## Zutaten:

- 650 g Steckrübe (1 kleine Steckrübe)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Naturreis (für Risotto)
- 800 ml Gemüsebrühe
- Jodsalz mit Fluorid
- Pfeffer
- Chiliflocken
- 40 g Parmesan

## Zubereitung:

Steckrübe, Zwiebel und Knoblauch schälen, Steckrübe würfeln, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und alles etwa 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten.

Reis zugeben und 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze mitdünsten. Dann so viel Brühe zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Mit wenig Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und unter regelmäßigem Rühren bei kleiner Hitze etwa 40 Minuten garen, dabei nach und nach immer wieder Brühe zugeben und vom Reis aufnehmen lassen.

Parmesan grob hobeln. Restliches Öl und 2 EL Parmesan unter das Risotto mengen, abschmecken und mit restlichem Käse bestreuen.

(Thomas)