



## Salbei-Risotto

mit Rübchen



Zutaten für 2 Personen:

- Risotto** Die Zwiebel schälen und halbieren. Eine Hälfte fein hacken und mit Salz und etwas Öl in einem Topf anschwitzen. Den Reis hinzugeben und kurz anbraten. Nach einiger Zeit nach und nach mit 500 ml Gemüsebrühe ablöschen und für 40 – 50 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Regelmäßig umrühren und gegebenenfalls Flüssigkeit zufügen.
- 250 g Risotto Reis  
500 ml Gemüsebrühe  
2 – 3 violette Rübchen (ca. 400 g)  
65 ml Sahne  
100 g Bergkäse  
1 Zitrone  
1 Zwiebel  
Olivenöl  
Salz
- Die letzten 10 Minuten die Hitze abstellen, die Sahne hinzufügen, gut umrühren und den Reis ziehen lassen. Mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.
- Außerdem** Die Rübchen gründlich waschen, in mundgerechte Würfel schneiden, anschließend in Wasser oder einem Dampfgarer bissfest garen.
- 1 Bund Salbei  
2 EL Butter  
50 g Pinienkerne
- In einer Pfanne ohne Öl zunächst die Pinienkerne anrösten. Die Kerne beiseite stellen und in der noch heißen Pfanne die gewürfelten Rübchen mit Butter und Salbei knusprig anbraten.
- Das Risotto auf Tellern verteilen und die Rübchen samt Salbeibutter darüber geben. Etwas Käse darüber reiben und mit einigen Pinienkernen garnieren und genießen.