

Pilzrisotto mit Rote Beete Chips

Zutaten für 4 Personen:



Pilzrisotto:

200 g Risottoreis

20-30 g getrocknete Pilze

1 kleine rote Zwiebel

1000 ml Gemüsebrühe

100 g Parmesan

2 EL Butter

Salz, Pfeffer

Rote Beete Chips:

½ rote Beete (ungekocht)

Olivenöl

Salz

Die Butter in einem Topf erhitzen und die kleingeschnittene Zwiebel glasig andünsten. Unter Rühren den Risottoreis und die getrockneten Pilze hinzufügen. Sobald der Reis schön glasig ist gießt man mit etwas Gemüsebrühe auf. Diesen Vorgang wiederholt man während der ganzen Garzeit. Das dauert etwa 20 Minuten.

In der Zwischenzeit kann man die Rote Beete Chips machen. Die Rote Beete schälen und in dünne gleichmäßig dicke Scheiben hobeln (dünn heißt aber nicht durchsichtig, denn sonst verbrennen sie ganz schnell).

Die Scheiben in einer Schüssel mit etwas Olivenöl benetzen und auf einem Backblech verteilen (nicht überlappend). Etwas salzen und bei 180°C Heißluft ungefähr 15-20 Minuten backen. Die Scheiben sollen nicht zu braun werden. Hier muss man ein bisschen Fingerspitzengefühl

verwenden und alle paar Minuten den Test machen ob sie schon gar sind. Sobald man sie aus dem Backofen genommen hat, lässt man die Rote Beete Chips ein paar Minuten abkühlen und dann sollten sie auch schon knusprig sein. Die Chips kann man auch als Snack alleine vernaschen.

Sobald das Risotto gar ist, wird der geriebene Parmesan untergerührt. Das Risotto auf einem Teller verteilen und mit den Chips garnieren.

