



## Rosa Risotto mit Beete und Kammuscheln

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### *Zutaten für 2 Personen:*

276g Kammuscheln  
200g Beete, gekocht  
1/2 rote Zwiebel  
150g Rundkornreis  
10cl Rotwein  
1/2 Liter Gemüsebrühe  
50g Parmesan, gerieben  
Ausgewachsene Rübensamen  
Olivenöl



### *Zubereitung:*

1. Mit Hilfe eines Mixers die Beete mit der Gemüsebrühe vermengen, sodass ein Rübenpüree entsteht. Anschließend beiseite stellen.
2. Die rote Zwiebel fein hacken und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Den Reis hinzufügen, gut mit den Zwiebeln vermengen und bei starker Hitze andünsten. Wenn die Reiskörner durchsichtig geworden sind, den Rotwein hinzufügen und 2 Minuten lang verdampfen lassen. Danach das Ganze mit der Gemüsebrühe bedecken, gut vermischen und auf mittlerer Hitze für 12 Minuten weiterköcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren, bis die Brühe vollständig verdunstet ist.
3. Nun das Rübenpüree hinzugeben, alles miteinander vermengen und für weitere 2 Minuten kochen. Anschließend den Parmesan hinzufügen, ebenfalls untermischen und die Pfanne noch 2 Minuten auf der warmen Herdplatte stehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kammuscheln bei starker Hitze in einer Pfanne 2 bis 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Zum Schluss das Risotto in Suppenteller geben, die Kammuscheln hinzufügen und mit etwas gekeimten Rübensamen bestreuen.