

# GATCH GAP REZEPTE

WEIHNACHTLICHE ROTE BEEETE-RISOTTO-PFANNE

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen

GATCHGAP

Kochen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



[WWW.GATCHGAP.DE](http://WWW.GATCHGAP.DE)

# Zubereitung

- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel sowie den gehackten Knoblauch anschwitzen, bis sie duften.
- Den Arborio-Reis hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis er leicht glasig wird.
- Die gewürfelte Rote Bete, frisch geriebene Orangenschale und gemahlenen Zimt hinzufügen. Gut umrühren.
- Den trockenen Weißwein hinzufügen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis der Wein fast vollständig aufgesogen ist.
- Nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen, eine Kelle nach der anderen, und dabei ständig rühren. Die Flüssigkeit sollte jeweils fast vollständig aufgesogen sein, bevor du die nächste Kelle Brühe hinzufügst. Dies dauert etwa 20-25 Minuten, bis der Reis al dente ist.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Pfanne vom Herd nehmen und das Risotto kurz ruhen lassen.
- Mit frischer Petersilie oder gehackten Walnüssen garnieren und servieren.

Guten Appetit wünscht Dir

*Deine Edo*

# Zutaten

- 2 Tassen Arborio-Reis
- 500 g Rote Bete, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehack
- 4 Tassen Gemüsebrühe
- 1/2 Tasse trockener Weißwein (optional)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL frisch geriebene Orangenschale
- 1 TL gemahlener Zimt
- Salz und Pfeffermisch Geschmack
- Frische Petersilie oder gehackte Walnüsse zum Garnieren



**info@catchcap.de**  
**www.catchcap.de**



**CATCHCAP**  
kochen & genießen



**catchcapspritzschutz**  
**@catchcap\_official**