

## Rote Rüben-Risotto

### Zutaten: (für 4 Portionen)

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250 g Risotto-Reis  
600 g Rote Rüben (gekocht)  
1 Glas Rotwein (es geht auch Weißwein)  
Ca. 800 ml Suppe  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Parmesan

### Zubereitung:

Die Roten Rüben in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Beides in einem Topf mit Olivenöl andünsten.

Rote Rüben zugeben und einige Minuten mit braten, Reis einrühren. Wenn der Reis glasig ist mit Rotwein ablöschen.

Unter Rühren nach und nach die Suppe dazugeben, bis der Reis bissfest gegart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den Parmesan einrühren und nochmals abschmecken oder einfach nur mit Parmesan bestreuen.