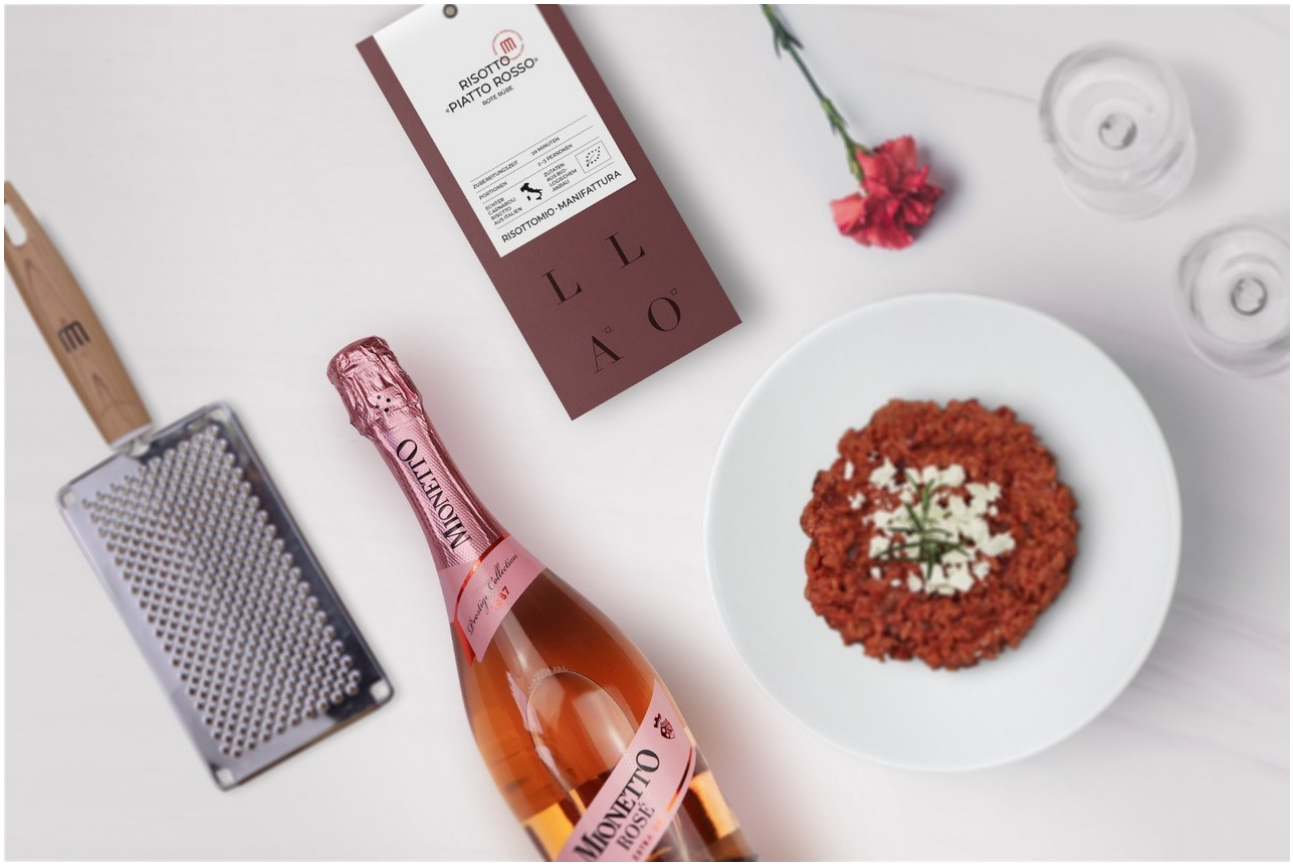
Rote-Beete-Prosecco-Risotto



Zutaten für 4 Personen

8 Pck. Rote-Beete-Risotto von Risottomio

80 g Butter

240 g Parmesan

Mionetto Prosecco

Anleitung

?Mangia bene, ridi spesso, ama molto? bedeutet so viel wie ?Iss gut, lache oft, liebe viel?. Wunderbare Farben und köstliche Aromen stehen bei unserem Lieblingsrisotto im Vordergrund. In 20 Minuten auf dem Tisch ? ruckzuck fertig: Mit wenigen Handgriffen kochst du ein köstliches Gericht: das Rote-Beete-Prosecco-Risotto von Risottomio. Durch ihren typisch frischen Geschmack ist die Rote Bete eine der beliebtesten Zutaten in der modernen Küche. Dieses Gemüse liefert nicht nur einen unvergleichlichen Geschmack, sondern auch noch eine rote Farbexplosion auf jedem Teller. Das bietet auch das Rote-Beete-Prosecco-Risotto von Mionetto und Risottomio. Für dieses Risotto gilt in besonderem Maße: ?Liebe geht durch den Magen?. Das Rote-Beete-Risotto ist das perfekte Gericht, um über den Tellerrand hinweg mal wieder ein bisschen zu flirten. Am Valentinstag zum Beispiel oder einfach so für zwischendurch. Erzeugt garantiert Glücksgefühle und schafft besondere Momente zu zweit.

Und so schnell kochst du das perfekte Rote-Beete-Prosecco-Risotto: Neben dem fertigen Rote-Beete-Risotto von Mionetto und Risottomio braucht es nur ein paar Zutaten: Prosecco oder Wasser, Butter und Parmesan. Zunächst lässt du das Wasser oder den Prosecco aufkochen und rührst dein Rote-Beete-Risotto ein. 18 bis 20 Minuten kochen lassen und immer wieder heißes Wasser und Prosecco zugießen. Zum Schluss: mit Butter und geriebenem Parmesan verfeinern, servieren und genießen.

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Wo ein guter Mionetto Prosecco drin ist, sollte auch ein wundervoller Prosecco als Begleitung im Glas danebenstehen. Wir empfehlen einen frischen Mionetto Rosé.