

Lila Halloween-Möhren-Risotto mit Möhren-Chips



Zutaten für 2 Personen

500 g Halloween-Möhren
 1 Zwiebel
 2 EL Olivenöl
 100 ml Weißwein
 150 g Risottoreis
 500 ml Gemüsebrühe
 40 g geriebener Parmesan
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zunächst die Halloween-Möhren schälen und die Enden abschneiden. Eine einzelne Möhre für die Möhren-Chips in feine Scheiben hobeln. Diese Möhrenscheiben zusammen mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schale vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei darauf achten, dass die Möhrenscheiben nicht aneinanderkleben. Die Möhrenscheiben ca. 30 - 40 Minuten bei 150° C Ober-/Unterhitze backen, bis sie knusprig sind. Zwischendurch die Backofentür öffnen, um Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

In der Zwischenzeit das Risotto zubereiten. Dafür die restlichen Möhren mit einem Messer in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig andünsten. Die Möhren hinzugeben und 2 Minuten mit anbraten. Den Risottoreis hinzugeben und ebenfalls kurz mit anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und die Hitze reduzieren.

Nun bei mittlerer Hitze nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben. Den Reis immer knapp mit Gemüsebrühe bedecken und sobald er die Flüssigkeit weitestgehend aufgenommen hat, Gemüsebrühe nachgießen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte der Reis gar sein und das Risotto eine schlotzige Konsistenz haben.



Zum Schluss den Parmesan unter das Risotto heben, mit Pfeffer würzen und mit den Möhren-Chips bestreut servieren.

Rezepte aus der Behr Küche

Guten Appetit!