



## RISOTTOSALAT

### ZUBEREITUNG

1. Das Kronenöl im Topf erhitzen und den Risotto-Reis 2 Minuten anrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und immer wieder Gemüsebrühe hinzugeben. Wenn der Reis noch etwas bissfest ist, zum Abkühlen zur Seite stellen.
  2. Feta und Rote Rüben in Würfel und die Karotten in feine Streifen schneiden.
  3. Anschließend Feta, Rote Rüben, Karotten und die Edamame mit dem abgekühlten Risotto-Reis vermischen.
  4. Mit einer Handvoll Cashewkernen garnieren und genießen!
- 
1. Das Kronenöl im Topf erhitzen und den Risotto-Reis 2 Minuten anrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und immer wieder Gemüsebrühe hinzugeben. Wenn der Reis noch etwas bissfest ist, zum Abkühlen zur Seite stellen.
  2. Feta und Rote Rüben in Würfel und die Karotten in feine Streifen schneiden.
  3. Anschließend Feta, Rote Rüben, Karotten und die Edamame mit dem abgekühlten Risotto-Reis vermischen.
  4. Mit einer Handvoll Cashewkernen garnieren und genießen!

## ZUTATEN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG 15 MIN

- 3 EL Kronenöl
- 125 g Risotto-Reis
- 275 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 250 g Feta
- 2 Rote Rüben
- 2 große Karotten
- 200 g Edamame
- Cashewkerne