



RISOTTOSALAT

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 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