

Kaszotto - Rote Rüben Rollgerste

Zutaten für 4 Portionen

- 4 mittelgroße Rote-Rüben-Knollen
- 300 g Rollgerste
- 2 mittlere rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Butter
- etwas Weißwein
- ca. 750 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin
- 200 g Feta
- Optional gehackte Petersilie



Die Roten Rüben waschen und trocken reiben. Die Knollen einzeln in Alufolie wickeln und zusammen auf ein Backblech setzen. Im Backofen auf dem mittleren Einschub bei 180 Grad Ober/Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, die Folie entfernen und die Knollen abkühlen lassen. Dann schälen und in kleine Würfel schneiden.

(Alternativ kann man die Knollen auch in Salzwasser kochen und dann schälen).

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Olivenöl mit einem EL Butter erhitzen und die Zwiebeln darin bei niedriger Temperatur glasig anschwitzen. Den Knoblauch zugeben und 1 – 2 Minuten mit anbraten.

Die Rollgerste dazugeben und ebenfalls kurz anrösten.

Mit etwas Weißwein aufgießen und diesen einkochen lassen.

Nun die Roten Rüben zugeben und mit Gemüsebrühe angießen. Unter ständigem Rühren bei niedriger Temperatur rühren, dabei den „Kaszotto“ - wie Risotto - immer wieder mit Brühe aufgießen.

Sobald die Rollgerste bissfest gegart ist mit Salz, Pfeffer, den Thymian, den Rosmarin zugeben und alles noch 2-3 Minuten köcheln lassen.

Vom Herd nehmen, die restlichen 2 EL Butter unterrühren und den „Kaszotto“ abgedeckt 2 – 3 Minuten ziehen lassen.

Mit den Feta-Würfeln und eventuell Petersilie bestreuen und servieren.