

**DAS
VEGANE
REZEPT**

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Das vegane Rezept – einfach
köstlich und schnell gemacht!

EINER MIT ALLEM

ONE-POT- WURZEL-RISOTTO

mit Preiselbeermarmelade

Für 4 Personen

- 3 Karotten
- 3 Pastinaken
- 1 Rote Rübe
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Nelken
- 250 g Risottoreis
- 600 ml klare Gemüsesuppe (Alnatura Suppenwürfel)
- 2 EL Vegavita Chiliaufstrich
- Salz, Pfeffer
- 140 g Preiselbeermarmelade

1. Wurzelgemüse schälen und in feine Würfel schneiden. Gemeinsam mit Lorbeerblatt, Nelken, Reis und Gemüsesuppe in einem Topf zum Kochen bringen. Bei milder Hitze zugedeckt so lange köcheln lassen, bis der Reis gar und die Flüssigkeit verdampft ist (ca. 15 Min.). Dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben. Aufstrich unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Preiselbeermarmelade mit 2 EL heißem Wasser verrühren und zum Risotto servieren. Wer mag, dekoriert mit Petersilie.

⌚ 35 Min ★☆☆ Hobbykoch

**VIDEO-
ANLEITUNG**
unter:
[WWW.MERKURMARKT.AT/
MAGAZIN](http://WWW.MERKURMARKT.AT/MAGAZIN)