

**DaWanda**  
Products with Love

AUSGABE 05 · WINTER 2014 · DAWANDA.COM

3,50 € · PRODUKTMAGAZIN VOM ONLINE-MARKTPLATZ FÜR SELBSTGEMACHTES UND UNIKATE

DaWanda

# LOVEMAG

LASS DICH INSPIRIEREN!

STÄDTETRIIP NACH  
GRAZ

**500**  
**GESCHENKETIPPS**  
FÜR JEDEN TYP DAS PASSENDE

Mit Liebe  
gemacht

**DENK MAL AN  
NIX!**  
WAS UNS HILFT KREATIV ZU SEIN

**15%**  
**RABATT**

IM HEFT ENTDECKEN

Mehr Information auf Seite 4!

# DIY ROTE-BETE-RISOTTO

GUT, GEGEN DAS NASSKALTE WETTER ENDE DES JAHRES LÄSST SICH NICHTS MACHEN. WOHL ABER KÖNNEN WIR JETZT FÜR EINEN BESONDERS HOHEN VITAMIN-B-, FOLSÄURE, KALIUM- UND EISENHAUSHALT IN UNSEREM KÖRPER SORGEN, DER UNS VOR DEN ALLGEMEINEN WINTERZIPPERLEIN SCHÜTZT. SUSANN PROBST UND YANNIC SCHON HABEN DA GENAU DAS RICHTIGE FÜR UNS. SIE VERBINDEN AUF IHREM BLOG „KRAUTKOPF“ DAS PRAKTISCHE MIT DEM GESUNDEN UND ZEIGEN HIER EINE VEGETARISCHE KÜCHE, DIE WAHNSINNICHT GUT SCHMECKT UND ALLES ANDERE ALS LANGWEILIG IST. IHR RISOTTO AUS ROTE BETE WIRD MIT KAREMELLISIERTEN HASELNÜSSEN VERFEINERT, WAS TOLL ZUM SÜSS-ERDIGEN GESCHMACK DER BETE PASST.



## DAS BRAUCHST DU:

4 Rote Beten (500 g) • Pflanzenfett zum Frittieren • 1 Hand voll Haselnüsse • 1 TL Honig • 300 g Risotto-Reis • 1 kleine Zwiebel • 1-2 EL Olivenöl • 100 ml Weißwein • etwa 1 l Gemüsefond • 100 ml Sahne • 30 g Parmesan • Meersalz • Pfeffer • 1-2 EL Balsamico-Essig • 1/4 TL Zimt • 1/4 TL Sternanis, gemörst

## SO GEHT'S:

- 1 Zwei der Rote-Bete-Knollen in Alufolie einwickeln und etwa 60 Minuten bei 180 °C im Backofen garen (Stäbchen-Probe machen).
- 2 In der Zwischenzeit die anderen beiden Knollen schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Diese dann im 160 °C heißen Pflanzenfett zu Chips frittieren und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Meersalz würzen.
- 3 Die Haselnüsse grob hacken und in einem Topf anrösten. Wenn sie goldgelb sind, mit dem Honig beträufeln, karamellisieren lassen und mit etwas Meersalz bestreuen. Zum Abkühlen am besten auf ein Stück Backpapier legen.
- 4 Für das Risotto setzt Du zunächst einen Extraktopf mit der Gemüsebrühe auf. Den Fond jetzt schon erhitzen, um damit später immer wieder den Reis aufgießen zu können.
- 5 Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Reis hinzugeben und ebenfalls 2-3 Minuten unter Rühren dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. So viel Gemüsefond auffüllen, bis der Reis gerade bedeckt ist und die Brühe kellenweise nachgießen, wenn das Risotto die Flüssigkeit aufgesogen hat. Dabei immer wieder gut umrühren. Je nach Reissorte beträgt die Garzeit für's Risotto 15 bis 20 Minuten.
- 6 Wenn die Roten Beten aus dem Ofen gar sind, werden sie geschält, in Würfel geschnitten und zum Risotto gegeben.
- 7 Mit Zimt, Sternanis, Balsamico-Essig, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Risotto mit den Rote-Bete-Chips und kandierten Haselnüssen anrichten.

Zum Rezept hier: [dawanda.me/rotesrisotto](http://dawanda.me/rotesrisotto)



WATSONLABEL  
WATSONLABEL.DAWANDA.COM

15%  
RABATT



3 Individuelle Etiketten für Gläser und Flaschen 6,50 € • Q. 44573346  
1 25 Stück Verschluss-Etiketten „Rudolf & Co.“ 3,90 € • Q. 50094086  
4 Personalisierte Etiketten „Chalkboard Shaded“ 6,50 € • Q. 69450783  
2 Personalisierte Aufkleber „Candy Stripper“ 6,50 € • Q. 44573306



„  
DER ERFOLG  
ist meine  
BESTÄTIGUNG  
CLAUDIA WATSON

Das heutige Geschäft von Claudia Watson entstand aus dem Betrieb ihres Vaters, einer ganz normalen, sehr erfolgreichen Etikettendrucker. Nachdem diese weiterverkauft wurde, nahm sich Claudia einem in ihrer Branche bisher steinmützlich behandelten Geschäftsfeld an: der Fertigung von Etiketten für Menschen wie Du und ich. Bisher war es eher unüblich, für Privatpersonen Marmeladenetiketten, Geschenkarthänger oder Klebesticker herzustellen, schon gar nicht personalisiert. Damit trifft Claudia allerdings den Nerv der Zeit – und beschäftigt mittlerweile zwei Mitarbeiter, expandiert bald nach Spanien. „Es gab eine Zeit, da hat niemand außer mein Vater an den Erfolg meiner Idee geglaubt“, erzählt sie. „Umso schöner ist die Bestätigung, dass es das absolut Richtige war.“