

Tomatenrisotto

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 400g Risottoreis (z.B. Carnaroli)
- 400g gehackte Tomaten aus der Büchse
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Butter
- 50g geriebener Parmesankäse
- 1l Gemüsebouillon (1l heisses Wasser mit 2 Würfeln Gemüsebouillon)
- 2dl Weisswein
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- eine Hand voll frisches Basilikum

Vorbereitung:

- Zwiebel und Knoblauch rüsten und klein schneiden.
- Gemüsebouillon herstellen aus 2 Gemüsebouillon-Würfeln und 1l heissem Wasser.
- Den grössten Teil des Basilikums in Streifen schneiden. Einige Blätter zur Deko behalten.

Zubereitung:

- In einem grossen Topf mit Öl Zwiebeln und Knoblauch ca. 2 Minuten sanft andünsten.
- Den Reis zugeben und bei ständigem Rühren weitere 3 Minuten mitbraten.
- Mit Wein ablöschen und kurz einkochen.
- Die Tomaten und eine Prise Zucker begeben.
- Langsam köcheln und immer umrühren. Sobald es trocken wird, immer wieder Gemüsebouillon zugeben. Am Schluss soll der Reis cremig, aber noch bissfest sein. Total ca. 25 Minuten köcheln.
- Gegen Ende den Käse, die Butter und das geschnittene Basilikum unterrühren.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Zuletzt mit den Basilikum-Blättern dekorieren.

Tipp:

- Auch gerne noch andere mediterrane Kräuter begeben.
- Und/oder Oliven und halbierte Cherry-Tomaten

