



Tomaten-Risotto

Vor- und zubereiten: ca. **35 Min.**

Zutaten

für 4 Personen

- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 1 **Knoblauchzehe**, gepresst
- 0.5 EL **Öl** der eingelegten Tomaten
- 200 g getrocknete **Tomaten** in Öl, abgetropft, in Streifen (siehe Tipp)
- 400 g **Risottoreis**
- 2 dl **Rotwein**
- ca. 1.2 Liter **Gemüsebouillon**, heiss
- 1 EL **Öl** der eingelegten Tomaten
- 1 TL **Oreganoblättchen**, fein gehackt
- 2 EL **Basilikumblätter**, fein geschnitten
- 5 EL **Parmesan**, gerieben
- Salz**, nach Bedarf
- Pfeffer**, nach Bedarf

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch im warmen Öl andämpfen, Tomaten ca. 3 Min. mitdämpfen. Reis beigegeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Die Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Pfanne von der Platte nehmen, Öl, Kräuter und Käse darunter rühren, würzen, in vorgewärmter Schüssel anrichten.

Tipps: – Statt eingelegte Tomaten 100 g getrocknete verwenden, ca.15 Min. in Wasser einweichen, abtropfen, dann 5 Min. im Rotwein vorkochen, Wein für den Risotto verwenden. – Statt polierten Reis Vollreis verwenden. Mit Olivenöl und ca. 1,8 Liter Flüssigkeit zubereiten, die Kochzeit beträgt ca. 1 Std.