

# Tomaten- Risotto

Bio Kochbox KW 02



# Tomaten-Risotto



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- 400 g Fleischtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 150 g Risotto Reis
- 120 ml Weißwein
- 600 ml Gemüsefond
- 1 EL Frischkäse

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Basilikum

## Zubereitung:

Tomaten halbieren, den Stielansatz herausschneiden. Tomaten entkernen, 1 cm groß würfeln und beiseitestellen. Zwiebel fein würfeln. Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebel darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten glasig dünsten. Reis sorgfältig unterrühren und 1-2 Minuten mitdünsten. Wein unter Rühren zugeben und verdampfen lassen.

Nach und nach die Brühe zugeben und unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen, dabei nach der Hälfte der Garzeit die Tomatenwürfel unterrühren. Frischkäse unter den fertigen Risotto rühren und evtl. mit Salz abschmecken. Mit Basilikum und Pfeffer bestreut servieren.



## Unsere Weinempfehlung

HELLOW GARANCHА  
ROSÉ