

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 GARANCHA
ROSÉ