

Cremiges Tomaten-Risotto ... aus der italienischen Küche



Rezept für 3 Personen

- 400 g ***Arborio Reis**
- 1 Kugel Büffel-Mozzarella
- 1 EL Butter
- 20 entkernte schwarze Oliven
- 600 ml Gemüsebrühe (aus dem Glas)
- 1 kleine Dose stückige Tomaten
- 1 Flasche passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark 3fach konzentriert
- 4 Schalotten
- 3 -4 Knoblauchzehen
- einige frische Basilikumblätter
- etwas trockenen Weißwein zum ablöschen
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
- Parmesan zum darüber reiben

1. Die passierten Tomaten mit der Gemüsebrühe vermischen
2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln und getrennt beiseite stellen
3. Etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten hellgelb anschwitzen
4. Das Tomatenmark, den Knoblauch und den Reis hinzugeben und kräftig durchrühren
5. Mit etwas Weißwein ablöschen
6. Die stückigen Tomaten und soviel gemischte Gemüsebrühe hinzufügen, bis der Reis bedeckt ist. Auf kleiner Flamme unter Rühren köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Bei Bedarf noch etwas Brühe hinzufügen
7. Die Oliven hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter unterheben und einen Teil des Büffelmozzarellas unterheben. Den Parmesan reiben und ebenfalls unterheben
8. Die Basilikumblättchen unterrühren und mit restlichem Mozzarella garnieren und servieren

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Buon appetito! ♥

Mehr Rezeptideen bei www.mjpics.de