

# Risotto mit getrockneten Tomaten

Immer noch glauben viele Kochanfänger, dass es schwierig ist, ein Risotto zuzubereiten. Das muss nicht sein, wie das Rezept für Risotto mit getrockneten Tomaten zeigt. Nur Mut!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



Foto: Luca Nebuloni

## Zutaten

2 EL	<a href="#">Butter</a>
1 EL	Olivenöl
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
250 g	<a href="#">Reis</a>
4 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
120 ml	Weißwein
1 l	Hühnerbrühe
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
100 g	<a href="#">Parmesan</a>
1 Prise	<a href="#">Basilikum</a>

## Zubereitung

1. Für Risotto mit getrockneten Tomaten zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Tomaten ebenfalls klein schneiden, Parmesan reiben. Nach Bedarf Basilikum waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, dann den Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten anschwitzen.
3. Weißwein dazu gießen und so lange rühren, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Dann die

getrockneten Tomaten dazugeben und umrühren. Die Hitze reduzieren und nun ein Viertel der Hühnerbrühe dazugeben.

4. Unter gelegentlichem Rühren so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast aufgesogen ist, dann Hühnerbrühe nachgießen. So fortfahren, bis die Brühe komplett aufgebraucht und der Reis gegart ist, aber noch etwas Biss hat.
5. Das Risotto vom Herd nehmen und den Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anrichten, nach Belieben mit etwas Basilikum garnieren und servieren.

## **Tipp**

Zum Risotto mit getrockneten Tomaten schmeckt ein grüner Salat mit Blattsalat, Gurke und Paprika.