Tomatenrisotto

Das Tomatenrisotto kommt aus der italienischen Küche. Dieses Rezept eignet sich als Beilage oder Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

3 EL	Olivenöl extra vergine
1 Stk.	Zwiebel
250 g	Risottoreis
200 ml	Weißwein (trocken)
1 l	Hühnerbrühe
	Safranfäden
2 Stk.	Fleischtomaten
	Salz und Pfeffer nach Belieben
50 g	Parmesan (gerieben)
20 g	Butter

Zubereitung

1. Für das **Tomatenrisotto** die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Das Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Den Risotto Reis hinzugeben und mit einem trockenen Weißwein ablöschen.

2. Auf kleine Hitze köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Einen Schuss Gemüsebrühe dazu geben und unter Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen bis die Brühe verbraucht ist (zirka 20 Minuten). Einige Safranfäden unterrühren.

3. Die Fleischtomaten mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. In kleine Würfel schneiden, die Kerne entfernen und unter das Risotto rühren.

4. Kurz vor dem Servieren Butter und geriebenen Parmesan unterrühren.

Tipp

Das Tomatenrisotto sollte noch Biss haben, öfter Kostproben nehmen und nicht zu lange köcheln.