



GERICHTE

Tomatenrisotto

👤 Von Lena Dünser 📅 2. Juni 2020



Zutaten für 4 Personen

- 1 halbe oder 1 kleine Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Risotto-Reis
- 300 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Glas passierte Tomaten
- 8 Cocktailtomaten
- Basilikum, Oregano
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in einem Topf auf mittlerer Stufe leicht anbraten.
2. Den Reis dazugeben und solange mit einem Holzkochlöffel rühren, bis die Reiskörner glasig sind. Den Weißwein dazugeben und verkochen lassen.
3. Immer wieder so viel Brühe und Tomatensauce aufgießen, bis der Reis bedeckt ist und die Reiskörner weich sind.
4. In die Cocktailtomaten oben ein Kreuz einritzen und etwa 20 Minuten bei 180° C (Grill und Umluft) im Backrohr garen.
5. Das Risotto mit den Gewürzen verfeinern und mit jeweils 2 Grilltomaten anrichten, ein Basilikumblatt dazugeben und mit ein wenig Parmesan servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

www.lena-kocht.at/tomatenrisotto