

Tomatenrisotto



Zutaten:

250 g Risotto-Reis
100 ml Weißwein
2 TL Salz
1 TL Tomatenmark
20 ml Olivenöl
1 Stk. Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehen
500 ml Gemüsesuppe
500 g Tomaten
30 g Parmesan
3 EL Butter
1 Bund Basilikum

Zubereitung

Tomaten und ein paar Basilikumblätter in Gemüsesuppe kochen und mit Pürierstab passieren. Masse durch ein Sieb streichen. Tomatenmus etwas einkochen und nach Belieben würzen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und 2 Minuten mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und auf niedriger Stufe köcheln lassen. Immer wieder umrühren und nach und nach Gemüsesuppe hinzufügen und rühren. Nach der Hälfte der Garzeit das Tomatenmus hinzufügen und weiterköcheln. Wenn der Reis al dente ist Risotto vom Herd nehmen. Geriebenen Parmesan und Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beim Anrichten das Risotto mit Parmesan, Basilikumblätter und Burrata garnieren.



Getreide

