

## Tomatenrisotto

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

150 g Kirschtomaten  
100 ml Passierte Tomaten  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
30 ml Olivenöl  
150 g Risottoreis  
2 Esslöffel Butter  
100 ml Weißwein  
400 ml Gemüsebrühe  
50 g Parmesan  
1/2 Bund Oregano  
50 g Mandeln  
1/2 Esslöffel Honig  
Salz, Pfeffer

Ein Gericht, das so hingebungsvoll gerührt, verfeinert, gerührt und verfeinert wird, kann am Ende nur zufrieden und satt machen. Tomatenrisotto ist italienische Wohlfühlküche mit geballter Umami-Power. Die Reiskörner sind cremig und buttrig mit einem letzten Rest Biss. Darüber liegt der Geschmack von säuerlichen, fruchtigen Tomaten und gereiftem Parmesan. Und damit noch ein wenig Knack dein Mundgefühl abrundet, wird die

Portion mit gehackten Mandeln bestreut.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kirschtomaten mit Olivenöl vermengen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

- 2 -

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem großen Topf erhitzen. Risottoreis, Schalotten und Knoblauch hinzufügen und 2-3 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen, dabei stetig rühren.

- 3 -

Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und etwas Gemüsebrühe angießen. Risotto ca. 12 Minuten köcheln lassen. Dabei nach und nach Gemüsebrühe und passierte Tomaten hinzufügen und Reis stetig umrühren.

- 4 -

Parmesan hobeln und einen Teil zum Garnieren beiseitestellen. Restlichen Parmesan zusammen mit Honig unter das Risotto mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Oreganoblätter von den Zweigen lösen. Mandeln hacken und zusammen mit gebackenen Tomaten und Oregano auf Risotto verteilen.