

TOMATENRISOTTO

Zutaten für 10 Personen

1 kg	Risottoreis
2 ½ l	Gemüsebouillon, heiss*
2 ½ dl	Rotwein
1 Pack	Cherry-Tomaten, halbiert (ca. 300g)
2 Stk.	Zwiebeln, fein gehackt
5 EL	Tomatenpüree
1 Pack	geriebener Parmesan (à 250 g)*
	einige Thymianzweige
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

- Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel andämpfen, Reis und Tomatenpüree begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.
- Den Wein dazugiessen, vollständig einkochen.
- Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 25 Min. köcheln lassen, bis der Reis cremig und al dente ist.
- Nach 15 Min. die Cherry-Tomaten daruntermischen.
- 2/3 des Parmesans daruntermischen, würzen.
- Risotto anrichten, mit restlichem Parmesan und Thymian garnieren.

*Bei Allergien/ Intoleranzen findest du passende Alternativen in der Nahrungsmitteltabelle.

Dieses UGA-Rezept wurde entdeckt bei: Laura Koch, 2018. Essen, geniessen, gesund bleiben.