

Tessiner Tomatenrisotto

Ein gutes Risotto braucht etwas Zeit. Risottoreis ist stärkereicher als normaler Reis und gibt diese Stärke beim Kochen ab, was dem Risotto seine Cremigkeit verleiht. Risottoreis quillt besonders stark auf und nimmt dabei den Geschmack der Zutaten und der Brühe auf.

Zutaten für 2 Personen:

- ▶ 100 g Risotto-Reis
(Arborio oder Carnaroli)
- ▶ 1/4 l Gemüsebrühe
- ▶ 300 g Tomaten
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 1 EL Tomatenmark
- ▶ 2 EL Butter
- ▶ 50 g Parmesankäse
- ▶ Salz
- ▶ Etwas gehackter Schnittlauch



Zubereitung:

- ▶ Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.
- ▶ Reis waschen und abtropfen lassen.
- ▶ Die Gemüsebrühe erhitzen.
- ▶ In einem breiten Topf 1 EL der Butter schmelzen und die Zwiebel und den Knoblauch andämpfen.
- ▶ Den Reis hinzufügen und glasig werden lassen.
- ▶ Die Tomaten waschen und würfeln.
- ▶ Die Tomaten mit dem Tomatenmark zum Reis geben.
- ▶ Die heiße Gemüsebrühe nach und nach zugeben, so dass der Reis immer knapp bedeckt ist. Der Reis sollte die Brühe vollständig aufgenommen haben.
- ▶ Den Parmesankäse reiben und mit der restlichen Butter unter das Risotto ziehen.
- ▶ Eventuell mit Salz nachwürzen.
- ▶ Den Schnittlauch darüber streuen.