

Tomaten-Risotto

von Andrea Romer

Mengen für 10 Personen

1. Knoblauch und Zwiebel in Butter andämpfen. Reis und Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen.

2. Mascarpone, Oregano, Tomaten und Sbrinz daruntermischen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer würzen, garnieren.

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Basilikum

| | |
|------------------------------|--|
| 5.0 Stück Knoblauchzehen | gepresst |
| 2.5 kg Zwiebel | fein gehackt Butter zum Dämpfen |
| 750 g Risottoreis | dazugeben, kurz andämpfen |
| 15 g Tomatenpuree | EL (nicht g) dazugeben, kurz andämpfen |
| 5.0 dl Weisswein | Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen |
| 2.0 Liter Bouillon (flüssig) | heiss Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen. |
| 15 g Mascarpone | EL (nicht g) |
| 5.0 g Oregano | EL (nicht g) fein gehackt |
| 5.0 g Basilikum | EL (nicht g) klein schneiden |
| 10 Stück Tomaten | halbiert, entkernt, klein gewürfelt |
| 15 g Reibkäse | EL (nicht g) |
| 1.0 g Pfeffer | |