

Tomatenrisotto

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
2.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
800 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
60 g Tomatenpuree	Reis und Tomatenpüree begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.
2.5 dl Weisswein	Den Wein dazugiessen, vollständig einkochen.
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 25 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
400 g Cherry-Tomaten	halbiert; Nach 15 Min. die Cherry-Tomaten daruntermischen. 2/3 des Parmesans daruntermischen, würzen.
200 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.
10 g Thymian	zum anrichten

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g