

Tomatenrisotto von Maribu

Mengen für 10 Personen

Quelle: Fooby

<https://fooby.ch/de/rezepte/17611/tomatenrisotto?startAuto1=0&menge=10>

4.0 cl Olivenöl	
250 g Zwiebel	
1.0 kg Risottoreis	
75 g Tomatenpuree	
2.5 dl Weisswein	
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	heiss
375 g Cherry-Tomaten	halbiert
187 g Parmesan	gerieben
100 g Thymian	

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, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 25 Min. köcheln, 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.