



Rezept

Tomatenrisotto

Kleiner Kniff: Am Schluss mit Knoblauch garnieren.

10 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

RISOTTO

- 1 Zwiebel, fein gehackt **Saison**
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Risottoreis
- 2 EL Tomatenpüree
- 300 g Cherry-Tomaten, quer halbiert **Saison**
- 1 dl Weisswein
- 7-8 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 50 g Reibkäse, z.B. Sbrinz AOP oder Parmesan
- Salz, Pfeffer

TOPING

- 6 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
- 1 EL Olivenöl
- 30 g Sbrinz AOP in Spänen

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN Zwiebel und Knoblauch in Butter und Öl andämpfen. Reis begeben, kurz mitdämpfen. Tomatenpüree und Tomaten begeben, kurz mitdämpfen, mit Wein ablöschen, Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Dann nach und nach unter gelegentlichem Rühren während 16–18 Minuten die Bouillon dazugiessen, bis der Reis noch leicht bissfest ist und eine dickflüssige Konsistenz hat. Reibkäse begeben, würzen.

2 von 2

TOPING Knoblauch im heissen Öl goldbraun braten. Über den Risotto geben, mit Sbrinzspänen garnieren.