

Tomaten-Risotto (4 Personen)

1 EL Butter	Den Butter in einer Chromstahlpfanne schmelzen.
250 g Rundkornreis (Arborio, Vialone, Carnaroli)	Den Reis zugeben und mitdünsten, Hitze reduzieren. Zwiebel und Tomaten zugeben, mitdünsten.
1 Zwiebel, gehackt	
4 Tomaten, gewürfelt	
1/2 dl Weisswein	Mit Wein ablöschen, zugedeckt etwas einkochen lassen.
7-9 dl heisse Bouillon Salz, Pfeffer	Gut die Hälfte der Bouillon zugeben. Unter gelegentlichem Rühren 15-18 Min. leise kochen lassen. Zwischendurch Bouillon zugeben.
1/2 dl Weisswein	Wein kurz erwärmen, vor dem Servieren zugeben.
1-2 EL Tomatenpüree	Tomatenpüree darunter mischen.
20 g Butter wenig Rahm Salz, Pfeffer	Am Schluss Butter oder Rahm unterheben, würzen.

Tipp

Risotto lässt sich vorbereiten: Alle Zutaten bis und mit Reis dünsten, ablöschen mit Wein, einkochen lassen, dann nur die Hälfte der Bouillon beifügen, von der Platte nehmen, sofort auskühlen lassen. (bis zu 3 Std.)

15 Minuten vor dem Servieren mit der restlichen heissen Bouillon heiss werden lassen. Risotto fertig garen und mit die restlichen Zutaten beifügen. Heiss servieren.