

Risotto mit Tomaten

Zutaten:

300 g Risottoreis
3 Knoblauchzehen
1 Stange Porree
1 Zwiebel
150ml Rotwein
700 ml Gemüsebrühe
60 g Parmesankäse
800 g Tomatenstücke (Dose)
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebel klein schneiden.
- Porree in kleine Stücke schneiden.
- Knoblauch und Zwiebel in 2 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Tomatenstücke zugeben.
- Ein Drittel der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Nach und nach den Rotwein und die restliche Brühe einrühren.
- Nicht vergessen, immer wieder rühren!!
- Risotto salzen und pfeffern.
- Die halbe Menge Parmesan unterrühren.
- Vor dem Servieren den restlichen Parmesan überstreuen.

Das große Geheimnis der Risottozubereitung ist das ständige Umrühren, damit nichts anbrennt und die Feuchtigkeit besser verkochen kann.