



Benötigte Zutaten

Karamellierte Tomaten

250 g Rispentomaten

1 Schuss Balsamico weiß

2 geh. EL Staubzucker

Risotto

200 g Risottoreis

1 Zwiebel (weiß, groß)

3 EL Olivenöl

1/8 l Weißwein

500 ml Gemüsesuppe (heiß)

250 g Tomaten

70 g **Premium Emmentaler**

2 EL **Premium Schlagobers (optional)**

Salz, Pfeffer

1/2 TL Mediterrane Kräuter

Mediterranes Risotto

mit Tomaten

Anleitung

Zubereitung Risotto:

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
3. Den Reis hinzufügen und kurz anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen.
4. Mit Gemüsesuppe aufgießen, diese nach und nach unter Rühren einreduzieren lassen, bis der Reis bissfest gegart ist.
5. Die Tomaten nach der halben Kochzeit hinzufügen.
6. Den Emmentaler, die mediterranen Kräuter und das Schlagobers unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung karamellierte Tomaten:

7. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren.
8. Die Tomaten in der Pfanne kurz durchschwenken.
9. Einen Schuss Essig dazugeben, die Tomaten rausnehmen und für fünf bis sieben Minuten bei 175 °C Heißluft im Ofen backen.
10. Das Risotto mit den karamellisierten Ofentomaten servieren.



SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at