

Risotto Pomodori

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe*
- 200 g Pomodori eingelegt*
- 400 g Risottoreis
- 2 dl Rotwein
- ca. 1,2 L Gemüsebouillon, heiss
- Olivenöl kaltgepresst*
- 1 Tl. Oregano frisch od. getrocknet
- 2 El. Basilikum frisch od. getrocknet
- 150 g Parmesan Reggiano* gerieben
- Salz/Pfeffer

Als Variante beim Anrichten 100 g entsteinte marokkanische Oliven daruntermischen.

* bei Oliveta's erhältlich

Zubereitung

1. Fein gehackte Zwiebel und gepressten Knoblauch in warmem Olivenöl andämpfen.
2. Tomaten ca. 3 Minuten mitdämpfen.
3. Reis dazugeben, unter Rühren dünsten bis er glasig ist.
4. Wein dazugiessen, vollständig einkochen lassen.
5. Die heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen. Ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und „al dente“ ist.
6. 1 Essl. Olivenöl, Kräuter und geriebenenen Parmesan Reggiano daruntermischen, wenn nötig würzen und anrichten.



Oliveta's wünscht en Quete!

