

Risotto mit getrockneten Tomaten

Rezept für 4 Personen:

250 g	Risotto-Reis
1-2 Stk.	Schalotten (in feinen Würfeln)
100 ml	trockener Weißwein
1-2 Stk.	Lorbeerblätter
100 g	getrocknete Tomaten (in etwas Wasser einweichen)
30 g	Parmesankäse (frisch gerieben)
20 g	Butter
½ Liter	heiße Geflügel- oder Gemüsebrühe
30 ml	Olivenöl
1 Handvoll	frische gehakte Kräuter (z.B. Basilikum, glatte Petersilie)

Zubereitung:

Das Olivenöl in einem großflächigen Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig (nicht braun) anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen.

Die Lorbeerblätter dazugeben. Wenn der Wein fast eingekocht ist, nach und nach die heiße Brühe zu dem Risotto geben und immer fleißig rühren.

Auf gar keinen Fall die gesamte Brühe dazugeben; der Reis darf niemals mit Flüssigkeit bedeckt sein!!!

Nach ca. 10 Min. die klein geschnittenen Tomaten dazugeben Falls keine Brühe mehr vorhanden ist, kann auch das Wasser von den Tomaten verwendet werden.

Wenn der Reis nur noch in der Mitte einen kleinen Kern hat, den Topf vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten unterrühren. Evtl. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto kann man noch zusätzlich mit etwas geriebenem Parmesankäse verfeinern und als eigenständiges Gericht verwenden. Ein Stück Fleisch oder ein leckeres Fischfilet passt jedoch auch wunderbar dazu.