

Tomaten- Tilsiter-Risotto

Für 4 Personen
Zubereiten: ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: leicht

1. Risotto: Zwiebel und Knoblauch im warmen Öl andämpfen. Reis begeben, andünsten. Tomatenpüree kurz mitdünsten. Wein dazugießen, zur Hälfte einköcheln. Tomaten und Bouillon begeben, aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 20 Min. knapp al dente köcheln. TILSITER und die Hälfte der Kräuter unter den Risotto mischen, würzen.
2. Tomaten: Cherry-Tomaten im heissen Öl anbraten, würzen. Wasser begeben, zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen.
3. Fertigstellen: Risotto und Tomaten anrichten, mit den restlichen Kräutern garnieren.

Tipp: Für einen sämigen Risotto die heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen.

Nährwerte pro Portion

637
kcal

21 g
Fett

87 g
Kohlen-
hydrate

22 g
Eiweiss

Vegetarisch

Risotto

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Risottoreis
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 dl Rotwein
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
- 1 Liter Gemüsebouillon, heiss
- 200 g TILSITER GRÜN, in Würfeli
- 4 EL Oregano, Blättchen zerzupft
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Tomaten

- 250 g Cherry-Tomaten am Zweig
- 1 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer
- 3 EL Wasser

