



Italienisches

Tomaten-Basilikum-Risotto

Zutaten

für 4 Portionen

5 EL Öl
5 Knoblauchzehen
1 TL Zitronenschale
2 TL Zitronensaft
425 g Risottoreis
90 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
12 EL Tomatenmark
10 TL Balsamico
8 EL Butter
8 EL Parmesan
8 TL Basilikum

Zubereitung

Das Öl in einen Topf erhitzen. Nun Zitronenschale und klein geschnittenen Knoblauch sowie etwa ein Viertel des Tomatenmark dazugeben. Unter ständigem Rühren anschmoren. Jetzt den Reis dazugeben und kurz unterrühren. Mit dem Weißwein und einem Drittel des Balsamico ablöschen. Den Zitronensaft dazugeben.

Nachdem die Flüssigkeiten fast eingekocht sind, nach und nach die Gemüsebrühe dazugeben. Auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Anschließend das restliche Tomatenmark und den Balsamico hinzugeben.

Wenn das Risotto gar ist, Parmesan, Butter und Basilikum dazugeben. Alles noch einmal gut vermischen.

Brennwert: 2.513 kJ, 601 kcal · Zeit: ¾ Stunde