

Tomatenrisotto



Mise en place:

- Pfanne, Litermass, Schneidbrettchen
- Kaffeelöffel, Messer, Kochlöffel, Knoblauchpresse
- Küchenwaage
- Risottoreis, Öl oder Butter, Zwiebel, Knoblauchzehe, vier Tomaten, Basilikum, Bouillon, Reibkäse



Zutaten vorbereiten:

- 250g Risotto abwägen
- Zwiebeln, Tomaten und Basilikum klein schneiden
- Knoblauch pressen
- 7 – 8dl Wasser im Litermass bereitstellen



Dünsten:

- 1EL Öl oder Butter in die Pfanne geben, auf der höchsten Stufe erhitzen
- Gehackte Zwiebel und gepresste Knoblauch in die Pfanne geben
- Risottoreis beifügen, sofort auf kleinste Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten
- Tomaten begeben, mitdünsten

Tipp: Um festzustellen, ob das Öl schon genug heiss ist, ein Stück Zwiebel ins Öl geben: Zischt das Öl, ist es genug heiss.

**Ablöschen:**

- Reis mit dem vorbereiteten Wasser ablöschen
- Reis gut mit dem Wasser vermischen

Tipp: Damit das Risotto nicht zu flüssig wird, nicht alles Wasser verwenden und dafür nachgiessen, falls es noch nötig ist.

**Risotto fertig kochen:**

- Risotto aufkochen, bis sich Blasen bilden
- Auf kleine Stufe runterschalten
- 1 ½ KL Bouillon dazugeben
- Risotto auf kleiner Stufe 15 – 20 Minuten kochen
- Von Zeit zu Zeit rühren

Tipp: Risotto am Ende der Kochzeit kosten, es könnte sein, dass die Reiskörner noch nicht ganz weich sind!

Tipp: Reibkäse vor dem Essen unter das Risotto ziehen, damit es sich mit dem Reis vermischt.

Tipp: Falls Tomaten oder Basilikum übrig bleiben, können diese als Dekoration verwendet werden.

