



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Tomatenrisotto

Tomatenrisotto

80 g Cherrytomaten

1 Knolle(n) Zwiebel

20 g Margarine

150 g Leverno Risotto-Reis

50 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

250 ml Tomaten, passiert

20 g Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

80 ml Weißwein

500 ml Jürgen Langbein Tomaten-Fond

2 Stück(e) Knoblauchzehen

1 Teelöffel Oregano, getrocknet

1 Teelöffel Zucker

Etwas Salz & Pfeffer

1 Bündel Basilikum

Tomatenrisotto

1. Margarine in einem Topf erhitzen und fein gewürfelte Zwiebeln und gehackten Knoblauch darin ca. 3 min.

glasig anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und ca. 1 min. unter ständigem Rühren anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und weiter rühren.

Etwas Tomaten Fond angießen. Das Risotto 12-15 min. köcheln lassen. Dann schrittweise Tomaten Fond dazugeben und passierte Tomaten hinzufügen. Stetig umrühren.

Sobald das Risotto cremig ist, mit Oregano, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Halbierte Cherrytomaten, klein geschnittene getrocknete Tomaten und Kokosmilch dazugeben und mischen.

Risotto mit frischem Basilikum servieren.