

Tomaten-Risotto

Für zwei Personen

Für das Tomatenrisotto:

120 g Risotto-Reis

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

400 g Tomaten

200 g braune Champignons

100 g Parmesan

300 ml Apfelsaft

150 g Kräutermix

1 Schuss Balsamico

1 TL flüssiger Honig

Olivenöl

Salz

Für die Garnitur:

2 Frühlingszwiebeln

Pfeffer

Für das Tomatenrisotto:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. In einem Topf die in kleine Zwiebel mit den Kräutern und Knoblauch glasig dünsten. Honig dazugeben.

Reis zu den Zwiebeln geben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und stetigiterrühren. Falls Flüssigkeit fehlt, etwas Wasser nachgießen. Die Tomaten würfeln und zu dem Reis geben.

Die Champignons mit einem Trüffelhobel in feine Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl braten. Den Parmesan reiben.

Ist der Risotto gar, mit Balsamico und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden. Tomatenrisotto in tiefen Tellern anrichten, Pilz-Scheiben darüber geben und mit Parmesan bestreuen. Darauf die fein geschnittene Frühlingszwiebel und Pfeffer streuen und servieren.

Heinrich Herwig am 23. März 2017