

Tomaten-Risotto mit frischen Tomaten

Für 5 Personen:

4 große Tomaten	6 EL Olivenöl	2 mittlere Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	500 g Risottoreis	2 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein	1 $\frac{1}{2}$ L Gemüsebrühe	200 g Gruyère
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, den Käse reiben.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Tomaten am Kopf kreuzweise einritzen, kurz ins heiße Wasser geben und schnell kalt abschrecken. Tomaten schälen, in Viertel schneiden, Strunk entfernen und entkernen, anschließend in kleine Würfelchen schneiden.

Das Wasser weggießen und den Topf trocknen. Das Olivenöl darin erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und unter Rühren etwas andünsten. Den Reis hineingeben und etwas glasig dünsten.

Tomatenmark gut darunter mischen. Mit dem Rotwein ablöschen, kurz darunter rühren und verkochen lassen. Sofort 1 L Gemüsebrühe an den Reis geben. 2 Minuten kochen lassen, die Tomatenwürfel darunter ziehen und alles langsam gar kochen. Ab und zu von der restlichen Brühe nachgießen.

Kurz bevor der Reis gar ist, den Käse und die Sahne gut darunter mischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 28. März 2023