

Tomaten-Risotto

Für 4 Personen:

700 g vollreife Strauchtomaten	400 ml Gemüsebrühe	Salz
Zucker	1 Prise Paprikapulver	2 Schalotten
4 EL Olivenöl	300 g Risottoreis	100 ml Weißwein
3 Roma-Tomaten	12 Kirschtomaten	1 Prise Zimt
12 Salbeiblätter	100 g ital. Hartkäse	1 EL Butter

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten grob schneiden. Tomatenstücke zusammen mit der Gemüsebrühe in einem Mixer pürieren. Mit Salz, Zucker und Pul Biber gut abschmecken. Dann die Tomatenbrühe durch ein Sieb in einen Topf passieren und erhitzen.

Schalotten schälen und fein würfeln.

In einem Topf die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Reis zugeben und kurz mitanschwitzen, bis er glänzt. Dann mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen.

Anschließend so viel heiße Tomatenbrühe angießen, bis der Reis gerade bedeckt ist.

Den Reis unter stetigem Rühren sacht köchelnd ca. 20 Minuten garen, dabei nach und nach heiße Brühe zugießen.

Währenddessen die Roma- und Kirschtomaten waschen, kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und die Haut abziehen.

Roma-Tomaten längs vierteln. Kerne und Saft aus den Vierteln drücken.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Geviertelte Tomaten und Kirschtomaten im heißen Öl anbraten. Mit Salz und Zimt würzen.

Für die Salbeiblätter restliches Olivenöl in einer kleinen Pfanne oder Topf erhitzen und die Salbeiblätter darin anbraten.

Hartkäse fein reiben.

Unter den bissfest gekochten Reis Butter und Käse rühren, abschmecken.

Risotto auf Tellern anrichten und die gebratenen Tomaten und Salbeiblätter darauf geben.

Jacqueline Amirfallah am 19. Juli 2023