

TOMATEN-PAPRIKA- RISOTTO

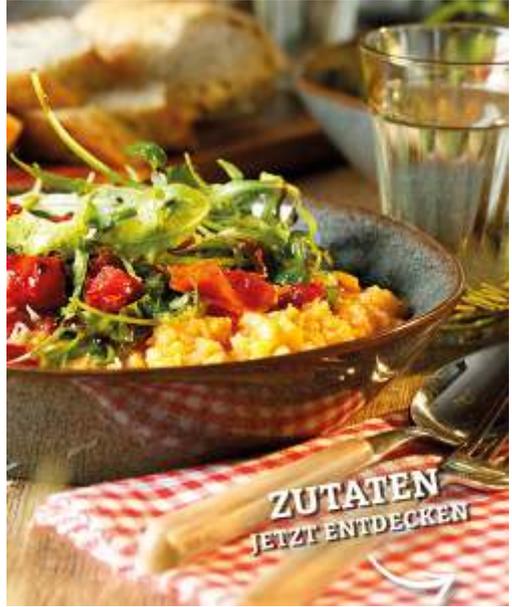
ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

1 Knoblauchzehe, 2 Zwiebeln,
2 EL Olivenöl
500 g b*Risottoreis
150 ml Grauburgunder, weiß
1,75 l Gemüsebrühe
2 EL b*Tomaten-Paprikamark
150 g Parmigiano Reggiano, gerieben
100 g Butter
Salz, Pfeffer
100 g Rucola
1 Glas (180 g) Tomaten, halbtrocknet in
Olivenöl
etwas Crema all' Aceto Balsamico

... SO GEHT'S

1. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin anschwitzen.
3. Reis zugeben und kurz mit anschwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach ein wenig Gemüsebrühe zugießen.
5. Immer erst wieder nachgießen, wenn die meiste Flüssigkeit verkocht ist.
6. Häufig umrühren, damit der Reis nicht ansetzt.
7. Kurz vor Ende der Garzeit das Paprikamark zugeben.
8. Zum Schluss den Parmesan und die Butter unter das Risotto rühren.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Salat waschen, putzen und trockenschleudern.
11. Halbtrocknete Tomaten abgießen, das Öl auffangen.
12. Tomaten in Würfel schneiden.
13. Das aufgefangene Öl mit Salz und Pfeffer verrühren, dann mit Rucola und Tomatenwürfeln vermengen.
14. Risotto mit Tomaten-Salat anrichten, Balsamicocrema darauf verteilen und servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT