

Tomaten-Risotto

von Eberhard Schmid

Zutaten (4 Portionen):

- 300 g Risottoreis
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 50g getrocknete Tomaten
- 1 Dose Tomaten in Stücke
- 100 ml Rotwein (z.B. Chianti)
- 1 l Gemüsebouillon, heiß
- Rosmarin
- Oregano
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Hefeflocken (oder Parmesan)
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Ruccola



Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten in 1cm große Stückchen schneiden mit 200 ml heißes Wasser übergießen und 15 Minuten oder etwas länger ziehen lassen.
2. Die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch in einem großen Topf mit Olivenöl anbraten.
3. Den Reis dazugeben, weiter andünsten.
4. Unter ständigem Rühren das Tomatenmark zugeben, kurz weiterdünsten und mit dem Rotwein ablöschen.
5. Flüssigkeit immer fast vollständig einkochen lassen.
6. Die eingeweichten Tomaten mit dem Einweichbrühe zugeben und stark reduzieren.
7. Dann die Dose Tomatenstücke zusetzen (die weitaus mehr Geschmack besitzen, als die frisch gekauften Tomaten).
8. Bouillon nach und nach dazugeben. Rosmarin und Oregano zufügen.
9. Risotto unter ständigem Rühren ca. 25 Minuten bissfest garen. Es soll eine schlotzige Konsistenz aufweisen
10. Rapsöl und die Hefeflocken unter das Risotto rühren. Mit Pfeffer und ggf. Salz abschmecken.
11. Zum Risotto passt mundgerecht geschnittener Ruccola. Sofort servieren.