

Tomatenrisotto



Zutaten für 3-4 Personen:

1/2 Zwiebel
200 g Risotto-Reis
2 EL Olivenöl
500 ml passierte Tomaten
700 ml Gemüsebrühe
1 TL Rosenpaprika scharf
1 TL Paprika edelsüß
1 Prise Zucker

Garnitur:

fein gehackte Petersilie
alternativ Schnittlauchröllchen

1. Passierte Tomaten und Gemüsebrühe mischen und 15 min köcheln. Mit Rosenpaprika scharf und Paprika edelsüß würzen, eine Prise Zucker zufügen, das ergibt die vorgekochte Tomatensauce.

2. Zwiebel fein würfeln, in Olivenöl in einem großen beschichteten Topf anschwitzen. Etwas später den Reis dazu geben und ebenfalls anschwitzen. Mit der Tomatensauce ablöschen, dabei jeweils nur einige Suppenkellen zugießen, köcheln und immer wieder rühren. Das Ganze dauert ca. 30 min. Garprobe machen und

rühren, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Hinweise:

Man könnte eventuell noch schärfer würzen. Vielleicht auch noch Lorbeerblätter und Oregano verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Beilagen, Reis, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.08.2017