

Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

Tomatenrisotto

für 10 Personen:

200 ml	Wasser
20 g	Bio-Gemüsebrühe (Instant)
200 g	Zwiebelwürfel (5 mm)
200 g	Karottenwürfel (5 mm)
75 g	Butter
1000 g	Bio-Risotto-Reis
200 ml	Weißwein
300 g	Tomatenfruchtfleisch (alternativ: Pizzatomen)
300 g	Kirschtomen
500 g	Grana Padano, frisch gerieben
10 g	Bio-Rohrzucker
	Chili, geschrotet
	Ursalz, weißer Pfeffer

Aus dem Wasser und dem Instantpulver eine Brühe zubereiten, köcheln lassen. Zwiebeln und Karotten in Butter andünsten, den Reis zugeben. Wenn der Reis glasig ist, mit Weißwein ablöschen. Das Tomatenfruchtfleisch und die Kirschtomen dazu geben. Immer wieder einkochen und mit etwas heißer Brühe aufgießen, bis die Konsistenz des Risottos gut ist. Den Käse unterheben und würzen.

Rezept von Maik RieBland, Restaurant Services, Erlangen