

Risotto mit Ofentomaten



Amore per la tradizione.

REZEPT FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 80 MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

20-30	Cocktailtomaten
300 g	Carnaroli-Reis
200 ml	Weisswein
800 ml	Gemüsefond
kleines Stück	Ingwer
1 kleine	Schalote
4 EL	Olivenöl
100 g	Grana Padano
1 EL	Butter
etwas	grobes Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

1. Cocktailtomaten waschen, halbieren, und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.
2. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen.
3. 30 Min. bei 140° (Umluft) garen, dann mit Olivenöl beträufeln und weitere 30 Min. bei 100° garen.
4. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, Ingwer und Schalote darin andünsten und einen TL Zucker hinzufügen.
5. Den Reis dazugeben und unter Rühren erhitzen, nicht ansetzen lassen.
6. Mit Weisswein ablöschen.
7. Gemüsefond erhitzen und unter Rühren alle paar Minuten etwas Fond zum Reis hinzugeben.
8. Sobald der Reis weich aber noch leicht al dente ist mit Salz abschmecken, Grana Padano und die Butter unterheben.
9. Risotto auf tiefe Teller verteilen, die übrige Flüssigkeit an den Tellerrand giessen. Zum Schluss die Tomatenhälften auf den Reis legen und alles mit dem Öl vom Backpapier übergiessen.

RISOTTO MIT KARAMELLISIERTEN OFENTOMATEN UND GRANA PADANO

Ein guter Risotto ist eine Geduldsprobe, aber sie lohnt sich.

Diese Variante enthält weder Fleisch noch Fisch, macht aber trotzdem satt und schmeckt vorzüglich.

Empfohlene Produkte



Klassischer Carnaroli-Reis
zertifiziert, Art. 325901



Novello Fruttato medio
Art. 500048



Bio Gemüse-Fond
Art. 410613



La Gabacha 2021
Art. 902351