

Tomatenrisotto + 5 Tipps fürs Gelingen



- **Küche:** Italienisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 60m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '60m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der leckere **Tomatenrisotto** erfordert ein wenig Einsatz - Die Mühe ist es allemal wert! Ein Risotto will hingebungsvoll gerührt, gerührt und nochmals gerührt werden, damit er **cremig und buttrig** wird, mit einem letzten Rest Biss. Hierin liegt die Kunst und auch die Herausforderung. Italienisch-mediterran schmeckt der Risotto (übrigens auch als Neutrum "Das Risotto" gebräuchlich) wunderbar mit säuerlich-fruchtigen Tomaten und gereiftem Parmesan. Das Tolle an Risotto ist, dass er so vielseitig zubereitet werden kann: Von Varianten mit Meeresfrüchtem wie dem italienischen Klassiker Risotto Nero mit Sepia, über scharfen Balkan Risotto mit Gehacktem, bis hin zu vegetarischen Varianten, wie etwa einem Bunten Risotto Primavera oder einem Risotto mit Steinpilzen.

Zutaten

- 300 g Risottoreis
- 100 g Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 200 ml passierte Tomaten
- 4 Schalotten, gewürfelt
- 2 - 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 4 El kalte Butter
- 200 ml trockener Weißwein
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- Etwas frischer, gehackter Oregano
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Risottoreis, Schalotten und den Knoblauch in 1 El Butter 2 - 3 min. anschwitzen / anbraten und mit dem Weißwein aufgießen, fast völlig einkochen lassen, rühren, rühren.

Schritt2

Mit etwas Gemüsebrühe angießen und bei kleiner Hitze ca.12 min. leise köcheln lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe und die passierten Tomaten hinzufügen und stetig umrühren, „bissfest“ halten, salzen, pfeffern. Die restliche Butter verrühren und den Oregano. Parmesan und Tomaten unter heben.

Das Geheimnis des Risottos: 5 Tipps für das Gelingen

Das Geheimnis des Risottos liegt in der punktuellen Zubereitung. Gemeinsam hat jeglicher Risotto, dass hierfür Mittelkornreis und Zwiebeln zunächst gedünstet und dann in Brühe gegart werden. Je nach Rezept kommen Parmesan, Pilze, Meeresfrüchte und vielerlei mehr hinzu.

Die Kunst hierbei ist, die Masse **sämig** zu bekommen, ohne dass der Reis seine **Bissfestigkeit** verliert.

Wir haben **5 Tipps**, worauf Sie beim Risotto-Kochen achten sollten:

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatenrisotto-5-tipps-fuers-gelingen/>