

Fruchtiges Tomatenrisotto mit Oliven und Basilikum



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Risotto al parmigiano gehört zu den beliebtesten Gerichten der italienischen Küche. Ursprünglich galt Risotto als „Arme-Leute-Essen“, doch mittlerweile zählt es als feines italienisches Gericht. Es wird gerne zu Fisch und Fleischgerichten serviert, kann aber auch als eigenständige Hauptspeise angeboten werden. Das Grundrezept beinhaltet nur gedünstete Zwiebeln, Risotto-Reis und Brühe. Doch inzwischen ist die Palette an ausgefallenen Varianten breit gefächert. Beliebte Kombinationen sind beispielsweise Pilze, Kürbis, Rucola oder Garnelen.

Die wichtigste Zutat für ein gelungenes Risotto - der Reis. Hier sollte stets auf italienische Sorten zurückgegriffen werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die beliebtesten Sorten sind Arborio, Carnaroli und Vialone.

In diesem Rezept widmen wir uns dem fruchtig-würzigem Tomatenrisotto mit Oliven und Basilikum. Falls Sie im Anschluss eine etwas aufgefallene Variante ausprobieren möchten, dann empfehlen wir Ihnen das Risotto Nero.

Zutaten

- 200 g Risottoreis (Arborio, Carnaroli oder Vialone Nano)
- 3 - 4 große Schalotten, fein gewürfelt
- 2 - 3 junge Knoblauchzehen, angedrückt
- 50 g schwarze Oliven, entsteint und halbiert
- 5 Stiele Basilikum, gezupft, in dünnen Streifen
- 125 g Mozzarella in kleinen Würfeln
- 20 g geriebener Parmesan
- 400 g geschälte Tomaten, gehackt (Dose)
- 500 ml heller Geflügelfond, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 ml guter Tomatensaft
- 4 EL Olivenöl
- 30 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 kleine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Tomatensaft mit dem Fond erhitzen. Währenddessen die Schalotten mit dem Knoblauch und den Oliven 2 - 3 min. glasig anschwitzen. Anschließend den Reis hinzufügen und etwa 1 min. mit anschwitzen.

Schritt2

Den Wein aufgießen und fast völlig einkochen lassen. Die gehackten Tomaten mit dem Saft dazu geben und kurz hochkochen lassen. Den restlichen Fond nach und nach dazugeben und dabei reichlich rühren.

Schritt3

Ca. 16 - 18 min. leise köcheln lassen. Dabei sollte der Reis angenehm bissfest bleiben. Mit einer kleinen Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren Basilikum, geriebenen Parmesan, die Mozzarella-Würfel und die kalte Butter verrühren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Zutaten:** Basilikum, Mozzarella, Oliven, parmesan, Reis, Schalotten, Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatenrisotto-oliven-basilikum/>