

## Tomatenrisotto mit paniertem Mozzarella

### Zutaten

Für 4 Personen

#### Tomatenrisotto:

2-3 Tomaten, oben kreuzweise eingeschnitten  
1/2 Zwiebel, gehackt  
Butter zum Dämpfen  
220 g Risottoreis, z.B. Carnaroli  
40 g Tomatenpüree  
5-6 dl Gemüsebouillon  
4 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Stücken  
Pfeffer  
1/2 TL milder Paprika  
wenig Zucker

#### Panierter Mozzarella:

300 g Schweizer Mozzarella, Perlen oder in Scheiben  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Mehl  
1 Ei, verquirlt  
6 EL Paniermehl  
Bratbutter oder Bratcrème

Basilikum zum Garnieren



### Zubereitung

Zubereiten: 45 Minuten

Auf dem Tisch in 45 Minuten

1. Tomaten in siedendem Wasser 2-3 Minuten blanchieren. Herausnehmen, enthäuten, klein würfeln, beiseitestellen.
2. Risotto: Zwiebel in der Butter andämpfen, Reis dazugeben, mitdünsten. Tomatenpüree und Tomaten dazugeben, mitdämpfen. Mit wenig Bouillon ablöschen, restliche Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen. Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten kochen. Getrocknete Tomaten dazugeben, würzen, Zucker dazugeben.
3. Panierter Mozzarella: Mozzarella mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander im Mehl, im Ei und im Paniermehl wenden. In der heissen Bratbutter rundum kurz und kräftig anbraten.
4. Risotto in Schüssel oder auf Tellern anrichten, paniertes Mozzarella dazu anrichten, mit Basilikum garnieren.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 544 kcal, 22g Eiweiss, 23g Fett, 61g Kohlenhydrate.