

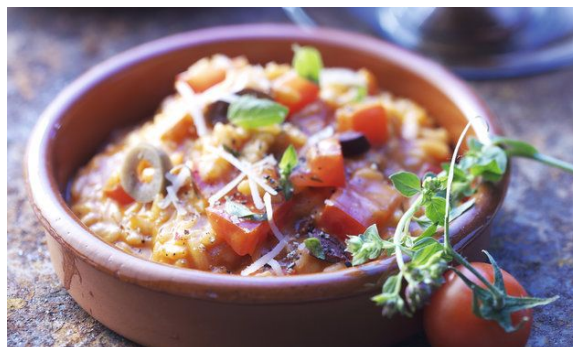
Tomatenrisotto

Zutaten

Für 2 Personen

1 Knoblauchzehe, gepresst
½ Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
150 g Risottoreis, z.B. Carnaroli
3 EL Tomatenpüree
1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
3,5-4 dl Gemüsebouillon, heiss
3 EL Schweizer Mascarpone
2 EL fein gehackter Oregano
2 Tomaten, halbiert, entkernt, klein gewürfelt
2-3 EL geriebener Sbrinz AOP
Pfeffer aus der Mühle

4 EL Oliven, entsteint, gehackt, nach Belieben
Oregano zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Auf dem Tisch in 30 Minuten

1. Knoblauch und Zwiebel in Butter andämpfen. Reis und Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen.
2. Mascarpone, Oregano, Tomaten und Sbrinz daruntermischen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Oliven bestreuen, garnieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 575 kcal, 14g Eiweiss, 24g Fett, 67g Kohlenhydrate.