Italienisches

Tomaten-Basilikum-Risotto

Zutaten
für 2 Portionen

3 EL	Öl
3	Knoblauchzehen
225 g	Risottoreis
50 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
6 EL	Tomatenmark
5 TL	Balsamico
4 EL	Butter
4 EL	Parmesan
4 TL	Basilikum

Zubereitung

Das Öl in einen Topf erhitzen. Nun den klein geschnittenen Knoblauch sowie etwa ein Viertel des Tomatenmark dazugeben. Unter ständigem Rühren anschmoren. Jetzt den Reis dazugeben und kurz unterrühren. Mit dem Weißwein und einem Drittel des Balsamico ablöschen.

Nachdem die Flüssigkeiten fast eingekocht sind, nach und nach die Gemüsebrühe dazugeben. Auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Anschließend das restliche Tomatenmark und den Balsamico hinzugeben.

Wenn das Risotto gar ist, Parmesan, Butter und Basilikum dazugeben. Alles noch einmal gut vermischen.

Brennwert: 2.750 kJ, 657 kcal · Zeit: ¾ Stunde