# Tomatenrisotto von Leonardo Davissi

Mengen für 7 Personen

Tags: Vegetarisch, Glutenfrei

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Raffel

| | |
|---|---|
| 140 g Zwiebel | Schälen und fein hacken. |
| 35 g Knoblauchzehen | Schälen und fein hacken. |
| 7.0 g Chilischoten | ACHTUNG: Nicht zu scharfe Chilischoten verwenden.<br>Chilischoten waschen, entkernen und in ganz feine Scheiben schneiden. |
| 3.5 g ital. Kräutermischung | |
| 1.05 dl Olivenöl | Erhitzen, Kräuter und Chilies beigeben.<br>Sobald "die Kräuter tanzen", Zwiebeln und Knoblauch beigeben und glasig dünsten. |
| 490 g Risottoreis | Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. |
| 63 g Tomatenpuree | Beigeben |
| 560 g gehackte Tomaten | Beigeben und kurz mitdünsten |
| 2.1 dl Weisswein | Mit Weisswein ablöschen. |
| 1.225 Liter Wasser | Aufkochen |
| 24.5 g Bouillion | Im heissem Wasser auflösen dem Risotto beigeben.<br>Immer wieder gut rühren, bis der Risotto den gewünschten Biss hat.<br>Der Reis sollte bis kurz vor der für den Reis angegebenen Kochdauer (abhängig von der Reis-Sorte) immer gut nass aussehen, damit er genügend Flüssigkeit aufnehmen kann. Am Ende der Kochdauer sollte die ganze Bouillon vom Reis aufgesogen worden sein. |
| 210 g Appenzeller | Käse grob reiben, dem Reis beigeben. Kräftig mit Pfeffer würzen und alles gut mischen.<br>Noch ein paar Minuten stehen lassen (z.B. während die Vorspeise gegessen wird) und dann servieren. |