



tomatenrisotto von Ielia Kuhn

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Knoblauchzehen	
200 g Zwiebel	
1.0 kg Risottoreis	
225 g Tomatenpuree	4 Personen 6 el
5 dl Weisswein	
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
225 g Mascarpone	bei 4 Personen: 6 el
375 g Cherry-Tomaten	halbiert, entkernt, klein gewürfelt
2 cl Olivenöl	
187 g Parmesan	

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel andämpfen, Reis und Tomatenpüree begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist. Den Wein dazugießen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 25 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Nach 15 Min. die Cherry-Tomaten daruntermischen. 2/3 des Parmesans daruntermischen, würzen. Risotto anrichten, mit restlichem Parmesan und Thymian garnieren.