

Tomatenrisotto von Maribu

Mengen für 15 Personen

Quelle: Fooby

<https://fooby.ch/de/rezepte/17611/tomatenrisotto?startAuto1=0&menge=10>

6.0 cl Olivenöl	
375 g Zwiebel	
1.5 kg Risottoreis	
113 g Tomatenpuree	
3.75 dl Weisswein	
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	heiss
563 g Cherry-Tomaten	halbiert
281 g Parmesan	gerieben
150 g Thymian	

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.