



Tomaten-Risotto mit Oliven und Basilikum

Tomaten-Risotto mit echtem Büffel-Mozzarella nach italienischem Rezept



Leicht



3 Portionen



40 min.



Mhhhhhh. Risotto. Erst musst du sehr lange rühren, aber dann wirst du mit dem besten verwöhnt, was man aus Reis machen kann. In den norditalienischen Provinzen Vercelli und Novara, die in der fruchtbaren Po-Ebene im Piemont liegen, wird schon etwa seit dem Jahr 1500 Reis angebaut. Für ein cremiges Risotto, bei dem die Reiskörner auch den gewünschten Biss haben, solltest du speziellen Reis verwenden. Zu den drei wichtigsten Risotto-Reissorten gehören Arborio, Carnaroli und Vialone. Diese Sorten haben ein leicht nussiges Aroma und können viel Flüssigkeit aufnehmen, sodass das Risotto nicht klebrig wird. Noch mehr Wissenswertes rund um den Reisklassiker aus Italien findest du in unserem Küchengeheimnis „Alles über italienisches Risotto“! In unserem original italienischen Rezept bereitest du cremiges Risotto mit Carnaroli-Reis und echtem Büffel-Mozzarella zu.

Zutaten

400 g Carnaroli-Reis
1 Kugel Mozzarella di
Bufala (Mozzarella aus
Büffelmilch)
Parmigiano Reggiano*
zum Darüberreiben
1 EL Butter
15–20 schwarze Oliven
600 ml Gemüsebrühe
1 Dose ORO di Parma
stückige Tomaten (425 ml)
1 Flasche ORO di Parma
passierte Tomaten (400
ml)
1 EL ORO di Parma
Tomatenmark 3-fach
konzentriert
3–4 Schalotten
3 Knoblauchzehen
ein paar frische
Basilikumblätter
Weißwein zum Ablöschen
Olivenöl „extra vergine“
Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Bestimmte Käsesorten (z.B.
Parmesan) werden aus
tierischem Lab hergestellt
und sind daher nicht für
vegetarische Gerichte
geeignet.

Verwendete Produkte:

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schäle zuerst die Schalotten sowie den Knoblauch und hacke beides klein. Wasche das Basilikum und schneide ihn ebenfalls sehr fein. Die Oliven kannst du dann auch in kleine Stücke schneiden. Wenn das geschafft ist, lässt du die Flüssigkeit vom Büffel-Mozzarella abtropfen und schneidest ihn in kleine Würfel. Den Parmesan kannst du auch bereits reiben.

Schritt 2: Das Tomaten-Risotto

Für das Tomaten-Risotto verrührst du zunächst ORO di Parma passierte Tomaten mit der Gemüsebrühe. Erhitze Olivenöl in einem Topf und schwitze darin die Schalotten an. Füge dann ORO di Parma Tomatenmark, Knoblauch und den Reis hinzu. Jetzt solltest du gut rühren und anschließend mit Weißwein ablöschen – es hört sich nicht nur fantastisch an, wenn er im Kochtopf verkocht, sondern sorgt obendrein für eine ansprechende Säure. Dann ORO di Parma stückige Tomaten hinzufügen und so viel Brühe hineingeben, dass der Reis bedeckt ist. Immer wieder Brühe aufgießen und rühren, bis der Reis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat. Zum Schluss die Oliven hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.

Schritt 3: Das Finale

Hebe nun noch etwas Butter, den Mozzarella und Parmesan unter das Risotto. Bei Bedarf kannst du noch etwas Brühe nachgießen und verrühren. Fertig ist dein Tomaten-Risotto! Magnifico!

