

Tomaten-Mozzarella-Risotto



Rezept und Foto von Melestiti

Zutaten:

200 g Risotto-Reis

1 TL Pflanzenöl

1 TL Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe (ggf. Menge reduzieren)

400 g Tomaten

1 Kugel Mozzarella

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

4 EL gehacktes Basilikum

Zubereitung:

Das Flexi-Röhrelement einsetzen, Öl in die Schüssel geben und Temperatur auf 140 °C und auf Koch-Rührintervallstufe 3 stellen.

Nach etwa 1 Minute auf Koch-Rührintervallstufe 2 reduzieren, den Risotto-Reis und das Tomatenmark zugeben und 2 Minuten bei 140 °C andünsten.

Die Temperatur auf 100 °C reduzieren. Den Reis mit der Brühe aufgießen, so dass er nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist (Achtung: nur immer etwas davon und nicht alles auf einmal, da die Tomaten auch sehr viel Flüssigkeit mitbringen).

Tomaten waschen und würfeln. Nach etwa 15 Minuten die

gewürfelten Tomaten zum Risotto geben und weitere ca. 10-15 Minuten garen.

Ggf. weitere Gemüsebrühe zugeben bis die richtige Konsistenz für ein Risotto erreicht ist.

Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Mozzarellawürfel unter das Risotto heben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Risotto mit Basilikum bestreut servieren.