

# Tomaten Risotto

für 2 Personen

180 g Risotto Reis (2 dl)

Olivenöl

zwei bis drei Knoblauchzehen

½ Zwiebel oder Schalotte

1 halbes Glas Weiß- oder Rotwein (½ dl)

5-6 dl Bouillon (dreifache Menge vom Reis)

1 kleine Büchse Tomatenpurée (70 g)

geriebenen Käse (Parmesan)

Pfeffer aus der Mühle

Oregano und evtl. Italienische Gewürzkräuter

Salz

- Knoblauch und Zwiebeln feingehackt und leicht gewürzt im Olivenöl goldgelb rösten.
- Reis dazugeben und leicht glasieren, wenig salzen.
- Mit dem Wein ablöschen, einkochen.
- Unter ständigem Umrühren die Bouillon nach und nach zufügen. Tomatenpurée, Reibkäse, Pfeffer und Gewürze daruntermischen.
- Den Reis, bis Flüssigkeit eingekocht, köcheln lassen. Probieren eventuell Wasser und Käse nachgeben.

## **Variante mit Getrockneten oder frischen Pilzen.**

Getrocknete Pilze einen ½ Tag wässern, danach Wasser abgießen.  
(ergibt sonst scheußliche Farbe)

Pilze nach dem rösten der Zwiebeln begeben und leicht mitdämpfen.