

# Tomaten-Risotto mit Basilikum

Diese Zutaten kommen separat hinzu:

- > 1 Zwiebel
- > 20 g Parmesan
- > 20 g Butter
- > 1 Knoblauchzehe
- > 3 EL Olivenöl
- > 900 ml lauwarme Brühe
- > 150 ml trockener Weißwein
- > etwas Salz
- > etwas Pfeffer

## Zubereitung für vier Personen:

- ① Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und mit dem Olivenöl, in einem mittelgroßem Topf, glasig dünsten.
- ② Risotto-Mix dazugeben und ca. 2 min mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und vollständig einköcheln lassen.
- ③ Nach und nach die Brühe dazu gießen und bei niedriger Stufe köcheln lassen. Damit nichts anbrennt: Oft rühren!
- ④ Währenddessen Parmesan fein reiben. Sobald im Risotto nur noch wenig Flüssigkeit ist, vom Herd nehmen.
- ⑤ Zuletzt den geriebenen Parmesan und die Butter in das Risotto untermischen – bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehr Rezepte auf [www.recipesandmore.de](http://www.recipesandmore.de)