
RISOTTO MIT GETROCKNETEN TOMATEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g
etwa 1 Liter Gemüsebrühe
50 ml Olivenöl
4 Schalotten oder 1 Zwiebel
80 ml trockenen Weißwein
150 g getrocknete Tomaten, fein gehackt
frische Basilikumblätter, fein gehackt
50 g Büffelmozzarella
Salz und Pfeffer
frisch geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Die gehackten Schalotten in Olivenöl glasig dünsten. Getrocknete Tomaten hinzufügen und etwa zwei Minuten mit anbraten. Dann den Reis dazugeben und gut unterheben. Mit Weißwein ablöschen und zwei weitere Minuten köcheln lassen.

Über die nächsten 17-20 Minuten verteilt die Gemüsebrühe in kleineren Mengen hinzugeben und jeweils unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Mozzarella in kleinere Stücke zupfen und vorsichtig unterheben, damit er schmilzt.

Mit gehacktem Basilikum und frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Sofort servieren.

BOM APETITE!

(Quelle: loverice.pt, Herdade do Portocarro)

STEINPILZRISOTTO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g CAROLINOREIS (LOVERICE RONALDO)
400 g Pilze (Champignons, Steinpilze, Saitlinge, Pfifferling etc.)
1 kleine Zwiebel
300 ml Wasser
100 ml Weißwein (Empfehlung aus dem POIS-Sortiment: Casa de Paços LOUREIRO)
50 g Parmesan, gerieben
50 g Butter
1 EL Steinpilzpulver (TerriuS)
Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Steinpilzpulver mit einer Prise Salz in das Wasser geben und etwa 15 Minuten zu einem Sud kochen.

Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit dem Reis in Olivenöl anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Die Hitze reduzieren und nach und nach von dem Steinpilzsud zugeben, dabei ständig rühren. Parallel die Pilze nach Belieben klein schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Je nach Reissorte, kann das Risotto 15-25 Minuten kochen bis der Reis bissfest ist. Dann die angebratenen Pilze und den Parmesan zugeben und gut vermischen. Von der Kochstelle nehmen und die Butter zugeben. Nochmals gut verrühren. Fertig!

BOM APETITE!