



Natürlich Portugal.

RISOTTO MIT GETROCKNETEN TOMATEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g CAROLINOREIS (LOVERICE RONALDO)

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)