

Risotto

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Zwiebel, 1 große Knoblauchzehe, 3-4 Esslöffel Olivenöl, 1 Bund Petersilie, 300-350 gr Risottoreis, 1 großes Glas Weißwein, 750 ml Hühnerbrühe, 1 Prise Salz, 2-3 Umdrehungen frisch gemahlener Pfeffer, 100 gr Butter, 100 gr frisch geriebenen Parmesankäse, 1 handvoll frisches Basilikum, 2 Cocktailtomaten.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel, Petersilie und Knoblauchzehe fein hacken, Brühe heiß werden lassen, Parmesankäse reiben, Cocktailtomaten halbieren.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel mit der Knoblauchzehe in dem heißen Olivenöl andünsten und anschließend die Petersilie dazugeben und unterrühren. Den Reis zufügen und so lange rühren, bis alle Körner von dem Öl überzogen sind.

Erst dann löffelweise den Wein zugießen und anschließend die heiße Brühe nach und nach unter ständigem Rühren dazugeben. Das Ganze muss immer leicht köcheln. Der Reis soll soviel von der Flüssigkeit aufnehmen, bis er eine leicht cremige Konsistenz hat.

Jetzt die Butter und den Parmesankäse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Neben dem Herd noch 5 Minuten ziehen lassen, das gezupfte Basilikum unterziehen und in tiefen Tellern anrichten. Mit einem Basilikumblatt und einer halben Cocktailtomate garnieren.