Rezept

Aromatisches veganes Tomatenrisotto

Ein Rezept von Aromatisches veganes Tomatenrisotto, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	getrocknete Tomaten in Öl
1	Knoblauchzehe
300 g	Risottoreis
2	große Tomaten
2 EL	geriebene vegane Parmesanalternativen
	Pfeffer
2	Schalotten
2 EL	Olivenöl
1 l	heiße Gemüsebrühe (mehr nach Bedarf)
1 EL	kalte Margarine
	Salz

Außerdem

- Basilikum zum Bestreuen
- vegane Parmesanalternativen
- frischer Rucola
- geröstete Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 14 g F, 12 g EW, 68 g KH

Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin 2-3 Min. andünsten. Den Risottoreis und die Tomaten dazugeben und unter Rühren in 5 Min. glasig anbraten.

2. Nach und nach die heiße Gemüsebrühe in kleinen Portionen dazugeben. Das Risotto unter ständigem Rühren 15-20 Min. köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

3. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Mit der kalten Margarine und dem geriebenen Parmesan in das Risotto geben. Alles vorsichtig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischem Basilikum, Rucola, gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen servieren.