Rezept

Paradies-Risotto

Ein Rezept von Paradies-Risotto, am 26.04.2024

Zutaten

1 TL	Öl
150 ml	Gemüsebrühe (Instant)
3	Tomaten
	süßes Paprikapulver
2	Salami-Sticks
50 g	Reis
6 EL	Tomatensaft
	Pfeffer
	Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KINDERPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Erhitze das Öl in einem Topf. Gib den Reis dazu und dünste ihn kurz an, bis die Reiskörner glasig sind. Dann löschst du den Reis mit der Gemüsebrühe und dem Tomatensaft ab. Lass dann alles kurz aufkochen. Es muss anschließend zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. quellen.

2. Wasche in der Zwischenzeit die Tomaten und schneide sie in Stücke. Entferne dabei den grünen Stielansatz. Wenn der Reis gar ist, kannst du den Topf vom Herd nehmen. Rühre die Tomatenstückchen unter das Risotto und schmecke es mit Pfeffer und Paprikapulver ab. Lass alles 5 Min. ruhen.

3. Schmecke das Risotto mit Sojasauce ab und fülle es in einen Teller. Die Salami-Sticks kannst du dazu knabbern.