

Rezept

Reisnudel-Risotto mit Tomaten

Ein Rezept von Reisnudel-Risotto mit Tomaten, am 26.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 l Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl	300 g griechische Reisnudeln (Kritharaki-Nudeln)
2 TL Tomatenmark	50 g getrocknete Tomaten
250 g Mozzarella	8 Stängel Oregano (ersatzweise 1–2 TL getrockneter Oregano)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, fein würfeln. Brühe aufkochen. Öl in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebelwürfel und Reisnudeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren und anschwitzen. Ein Viertel der Brühe angießen, Reisnudel-Risotto unter Rühren bei mittlerer Hitze 20 Min. garen, nach und nach die übrige Brühe zugießen.
2. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen, den Mozzarella in dünne Scheibchen oder Würfel schneiden und zusammen unter die Pasta rühren. Oregano waschen und trocken schütteln. Die Blätter grob hacken und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kurz ruhen lassen, bis der Mozzarella leicht geschmolzen ist.