

Rezept

Steinpilzrisotto mit Tomaten

Ein Rezept von Steinpilzrisotto mit Tomaten, am 11.12.2024

Zutaten

250 g Kirschtomaten (an der Rispe)	4 EL Olivenöl
1 EL italienische TK-Kräuter Kräutersalz	2 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft Knoblauchzehen
25 g getrocknete Steinpilze	1 Pck. TK-Zwiebel-Duo
150 g 15-Minuten-Risottoreis	80 ml trockener Weißwein
1 EL Aceto balsamico Pfeffer	2 EL Mandelmus

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Tomatenrispe halbieren, waschen, in eine Auflaufform legen. Tomaten mit 2 EL Olivenöl beträufeln, mit den Kräutern bestreuen, mit Ahornsirup oder Agavendicksaft beträufeln und Kräutersalz würzen.
2. In einem Topf 600 ml Wasser erhitzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen, mit etwas Kräutersalz würzen. Das Wasser knapp unter dem Siedepunkt halten. Die Pilze grob hacken.
3. Restliches Olivenöl in einem zweiten Topf erhitzen, Zwiebeln und Pilze darin andünsten. Den Reis hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann nach und nach das gewürzte Wasser dazugeben und bei geringer bis mittlerer Hitze immer wieder einköcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Auf diese Weise ist nach ca. 15 Min. ein herrlich cremiger Risotto entstanden, dabei haben die Reiskörner noch Biss.
4. Nachdem der Risotto ca. 5 Min. gegart hat, Tomaten in den Ofen (Mitte) geben und 10 Min. backen. Fertige Tomaten aus dem Ofen nehmen.
5. Essig und Mandelmus gleichmäßig unter den Risotto rühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf tiefe Teller verteilen, Tomaten samt Rispe darauf anrichten, servieren.