

Rezept

Tomaten-Risotto mit Kapern

Ein Rezept von Tomaten-Risotto mit Kapern, am 27.04.2024

Zutaten

4 EL Olivenöl	240 g Risottoreis (z. B. Arborio)
720 ml Gemüsebrühe	1 kg bunte Kirschtomaten
Salz	Pfeffer
60 g Kapern (aus dem Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 11 g F, 7 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen und den Reis darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anschwitzen. Mit einem Drittel der Brühe ablöschen und diese bei mittlerer Hitze langsam einkochen lassen. Ein weiteres Drittel Brühe zugießen und wieder einkochen lassen.
2. Die Tomaten waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten mit dem letzten Drittel Brühe unter den Reis rühren. Alles weitergaren, bis der Reis weich ist. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.
3. Inzwischen die Kapern in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das restliche Öl (2 EL) in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Kapern darin in ca. 3 Min. knusprig braten. Den Risotto in vier Schalen anrichten, mit den frittierten Kapern bestreuen und servieren.