

Rezept

Tomaten-Risotto mit Salsiccia

Ein Rezept von Tomaten-Risotto mit Salsiccia, am 20.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	300 g Tomaten
250 g rohe Salsiccia (italienische Schweinefleischwurst, ersatzweise rohe mild gewürzte Bratwurstmasse oder Mett)	3 EL Butter
1/4 Bund Petersilie	400 g Risottoreis
Salz und Pfeffer	1 1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
	150 g Fontina oder anderer mittelweicher Käse geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Die Tomaten waschen und sehr fein würfeln. Die Wurstmasse in kleinen Stücken aus der Haut drücken.
2. 1 1/2 EL Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Zwiebel und Wurst darin glasig dünsten. Ungewaschene Reiskörner dazugeben und unterrühren, bis alle Körner von einem Fettfilm überzogen sind. Tomaten und einen Teil der Brühe zugeben. Den Risotto bei schwacher bis mittlerer Hitze offen garen, bis er bissfest ist. Dabei sehr häufig durchrühren und nach und nach die übrige Brühe angießen.
3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Den Käse von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Petersilie, Käse und 1 1/2 EL Butter unter den Reis rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in vorgewärmten tiefen Tellern servieren.