

Tomaten-Getreide-Risotto



Zutaten

**4 Portionen /20 Minuten aktiv
Gesamt 60 Minuten**

- 300 g Zwicky Bio Getreide-Risotto
- 80 g Parmesan
- 500 g Rispentomaten
- 500 g Wasser
- 50 g Tomatenpüree (zweifach konzentriert)
- 90 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Olivenöl
- 100 g Rotwein
- 1 TL Salz
- 200 g Burrata (optional)
- 10 g Basilikumblätter
- Etwas Pfeffer und Fleur de Sel zum drüberstreuen

Zubereitung

1. Tomaten vierteln und in einen Mixer geben und zerkleinern. Anschliessend Wasser und Tomatenpüree dazugeben und nochmals mischen/mixen. Das Ganze zur Seite stellen.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit dem Olivenöl in einem Topf dämpfen.
3. Tomatenwasser, Rotwein, Getreide-Risotto und Salz dazugeben und ca. 40-45 Minuten unter häufigem rühren köcheln lassen. Garprobe/ Bissprobe machen.
4. Parmesan dazugeben und untermischen. Mit Burrata, Basilikum, Pfeffer und Fleur de Sel garnieren und servieren.

Zwicky wünscht en Guete!